


# Owner's Manual

## Upright Freezers

**Questions about your features?**

Please contact us with your model and serial number:

Maytag Services℠
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 39
403 West 4th Street North
Newton, Iowa 50208-0039
Ph# 1-800-688-9900 in U.S.A.
1-800-688-2002 au Canada
Internet: http://www.maytag.com

**Keep instructions for future reference.**

Keep this manual and your sales receipt together in a safe place in case warranty service is required.

**Contents**



WCW Part No. 1-82180-001 Rev.00
Part No. 12631112
Form A/12/05

# Thank you for buying a Maytag freezer!

Please read this Owner's Manual thoroughly. This manual provides proper maintenance information.

**Complete registration card and promptly return.** If registration card is missing, see contact information on the front cover of your manual.

When contacting Maytag, please provide the following information. Product information is on the serial plate, located on the inside wall of the freezer.

Model Number ______________________________________________

Serial Number ______________________________________________

Purchase Date ______________________________________________

Dealer Name ______________________________________________

Dealer Address ______________________________________________

Dealer Phone ______________________________________________

## Before calling service...

If something seems unusual, please check *Troubleshooting* section, which is designed to help you solve problems before calling service.

## What if these features are different from mine?

This book is intended to show the variety of features that are available in the product line. If your freezer does not have all the options that are shown, it is not a mistake. The information provided applies to all of the models in the product line.

# Important safety information

## What you need to know about safety instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this manual are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating this freezer.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

### RECOGNIZE SAFETY SYMBOLS, WORDS, LABELS

**⚠ DANGER**

**DANGER –** Immediate hazards which **WILL** result in severe personal injury or death.

**⚠ WARNING**

**WARNING –** Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death.

**⚠ CAUTION**

**CAUTION –** Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury.

**⚠ DANGER**

**To reduce risk of injury or death, follow basic precautions, including the following:**

**IMPORTANT:** Child entrapment and suffocation are not problems of the past. Junked or abandoned freezers are still dangerous – even if they sit out for "just a few days." If you are getting rid of your old freezer, please follow the instructions below to help prevent accidents.

Before you throw away your old freezer:

- Take off the doors.
- Leave the shelves in place so children may not easily climb inside.

**⚠ WARNING**

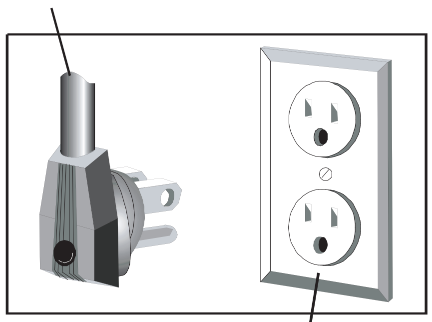
**To reduce risk of fire, electric shock, serious injury or death when using your freezer, follow these basic precautions, including the following:**

1. Read all instructions before using the freezer.
2. Observe all local codes and ordinances.
3. Be sure to follow grounding instructions.
4. Check with a qualified electrician if you are not sure this appliance is properly grounded.
5. **DO NOT** ground to a gas line.
6. **DO NOT** ground to a cold-water pipe.
7. Freezer is designed to operate on a 115 Volt, 15 amp., 60 cycle line. There should be a separate, grounded circuit serving this appliance only.
8. **DO NOT** modify plug on power cord. If plug does not fit electrical outlet, have proper outlet installed by a qualified electrician.
9. **DO NOT** use a two-prong adapter, extension cord or power strip.
10. **DO NOT** remove warning tag from power cord.
11. **DO NOT** tamper with freezer controls.
12. **DO NOT** service or replace any part of freezer unless specifically recommended in Owner's Manual or published user-repair instructions. **DO NOT** attempt service if instructions are not understood or if they are beyond personal skill level.
13. Always disconnect freezer from electrical supply before attempting any service. Disconnect power cord by grasping the plug, not the cord.
14. Install freezer according to Installation Instructions. All connections for water, electrical power and grounding must comply with local codes and be made by licensed personnel when required.
15. Keep your freezer in good condition. Bumping or dropping freezer can damage freezer or cause freezer to malfunction or leak. If damage occurs, have freezer checked by qualified service technician.
16. Replace worn power cords and/or loose plugs.
17. Always read and follow manufacturer's storage and ideal environment instructions for items being stored in freezer.
18. Do not use any electrical device or any sharp instrument when defrosting your freezer.
19. Do not operate the freezer in the presence of explosive fumes.
20. Do not store flammable substances near or in this appliance.
21. After your freezer is in operation, do not touch the cold surfaces in the freezer compartment, particularly when hands are damp or wet. Skin may adhere to these extremely cold surfaces.
22. This freezer should not be recessed or built-in an enclosed cabinet. It is designed for freestanding installation only.
23. Children should not climb, hang or stand on any part of the freezer.

## Save these instructions

# Important safety information

This appliance is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against possible electrical shock hazards. It must be plugged into a grounding receptacle. Where a standard two-prong-wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle. Do not under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord. Do not use an adapter plug.




# Installation instructions

## REMOVE PACKING MATERIALS:

Remove materials, tape and labels before using the freezer.

Do not use sharp instruments, rubbing alcohol, flammable fluids or abrasive cleaners. These can damage the material.

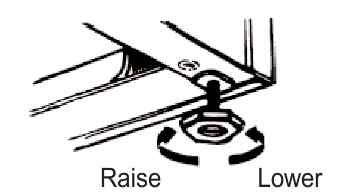
**Clean your freezer before using it:**

1. Use a sponge, cloth or paper towel and mild detergent in warm water to clean outside and inside of freezer, door liner and gasket.
2. Rinse and dry thoroughly.

## CHOOSE FREEZER LOCATION:

1. Locate the freezer in a safe place, indoors, away from direct sunlight or heat sources such as a range, dish-washer, laundry equipment, heat vents or radiator.
2. **DO NOT** store flammables such as gasoline near the freezer.
3. Check the strength of the floor. It should hold the weight of a fully loaded freezer.
4. Allow at least 3" (7.5 cm) between top of freezer and the ceiling.
5. Allow at least 1" (2.5 cm) between back of freezer and the wall.
6. Allow 3" (7.5 cm) on each side of the freezer for ease of installation.
7. If the freezer is to be against a wall, you might want to leave extra space on the hinge side so the door can be opened wider.
8. This freezer is designed to operate at a household temperature of 55° to 110° F (12.8° to 43° C).

## INSTALL FREEZER:




1. Adjust the 2 front legs so that the front of the freezer is slightly higher than the back. When adjusted properly, the door will swing shut from 10" open.

# Temperature control

**NOTE:** If the freezer is laid on its side during shipping or transport, place the freezer upright and wait 12 hours before plugging it in. This prevents damage to the freezer.

The freezer control turns the cooling system on.

**Initial control setting:**

1. Set the freezer control on 4.
2. Allow the freezer to cool 6 to 8 hours before filling with frozen food. Let the freezer cool overnight before adding large amounts of unfrozen food. Never add more than 2 to 3 pounds of unfrozen food per cubic foot of freezer space.
3. 24 hours after adding food, adjust control as desired.

**NOTE:** When the freezer is first started, the compressor will run constantly until the cabinet is cooled. This may take up to 6-8 hours or longer, depending on room temperature and the number of times the freezer is opened.

The outside of your freezer may feel warm. This is normal. The freezer's design and main function is to remove the heat from packages and air space inside the freezer. This heat is transferred to the room air, so the outside of the freezer may feel warm.

**Adjusting the control:**

1. Set household thermometer snugly between frozen packages or place thermometer in a glass of vegetable oil, placed in freezer (vegetable oil will not freeze).
   - Thermometer should be designed for use with freezer.
   - Thermometer should read temperatures ranging from -5° to 50° F (-21° to 10° C).
2. Wait 5 to 8 hours.
3. Check temperature.
   - Temperature should read 0° F (-18° C) or slightly below.
4. If temperature is not in range, adjust control only one number at a time.
   - Turn the control to a higher number if a colder temperature is desired.
   - Turn the control to a lower number if a less cold temperature is desired.
5. Wait an additional 24 hours and recheck temperature.

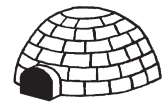
# Custom features

## Automatic defrost

**(SELECT MODELS)**

Select models have automatic defrost. This allows the freezer to run more efficiently and quietly, minimizes odors, and takes the hassle out of keeping a freezer clean.

## Fast freeze



**(SELECT MODELS)**

Fast Freeze is a convenient feature that enables quicker freezing of large amounts of food. During Fast Freeze, the freezer runs continuously, to drive the freezer temperature down to its coldest level.

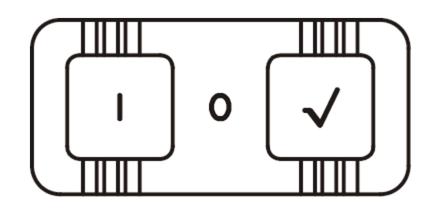
To use Fast Freeze, simply turn the control knob to the Igloo symbol. Then place unfrozen foods in the freezer cavity, spreading them out as much as possible. Return freezer to its normal setting after 24 to 48 hours.

## Temperature monitor alarm

**(SELECT MODELS)**

Some freezer models feature a temperature monitor that provides an audible alarm. The temperature monitor alarm is located near the temperature control.

The alarm sounds if the temperature in the freezer rises 10° F (12° C) or more above normal for selected setting. Alarm may sound if temperature control dial is turned to a much colder setting or if a large amount of unfrozen food is added at one time. Alarm is controlled by a three position switch.




- ***0*** = ***OFF*** prevents alarm from sounding when freezer is warm, such as during initial start-up or defrosting.
- **✓** = ***TEST*** sounds alarm regardless of temperature. Alarm system should be tested at least once a month.
- ***1*** = ***ON*** is proper setting for normal freezer use. Return switch to ***1*** after defrosting.

## Door lock

**(SELECT MODELS)**

To use the door lock:

1. Insert key into lock approximately $^{11}/_{44}$" (6 mm).
2. Turn key clockwise to lock freezer and counterclockwise to unlock.

Once locked or unlocked, the lock will push the key out, preventing the key from being kept in the lock.

**⚠ WARNING**

To prevent child entrapment keep key out of reach of children and away from freezer.

## Interior light

**(SELECT MODELS)**

The interior light works to light the freezer in poor or dimly lit conditions. The light is designed and tested to provide illumination while minimizing heat generated if the door is accidentally left ajar. To replace the interior light, see the *Hints and Care* section.

## Power light

**(SELECT MODELS)**

The power light normally will be "ON." Its purpose is to warn you when there is a power absence. If for any reason the power to the freezer is interrupted (blown fuse, loose plug, etc.) the indicator light will be "OFF."

**⚠ CAUTION**

The presence of the light does not indicate proper food temperatures, or proper operation of the refrigeration system.

# Hints and care

## How to clean your freezer

**⚠ WARNING**

To avoid electrical shock which can cause severe personal injury or death, disconnect power to freezer before cleaning. After cleaning, reconnect power.

**⚠ CAUTION**

To avoid personal injury or property damage, observe the following:

- Read and follow manufacturer's directions for all cleaning products.
- **DO NOT** place shelves or accessories in dishwasher. Cracking or warping of accessories may result.

| PART | DO NOT USE | DO |
|---|---|---|
| **Textured Doors and Exterior**<br>**Cabinet Interior** | • Abrasive or harsh cleaners<br>• Ammonia<br>• Chlorine bleach<br>• Concentrated detergents or solvents<br>• Metal or plastic-textured scouring pads | • Use 4 tablespoons of baking soda dissolved in 1 quart warm soapy water.<br>• Rinse surfaces with clean warm water and dry immediately to avoid water spots. |
| **Door Gaskets** | • Abrasive or harsh cleaners<br>• Metal or plastic-textured scouring pads | • Use warm, soapy water and a soft, clean cloth or sponge.<br>• Rinse surfaces with clean warm water and dry immediately to avoid water spots. |
| **Accessories**<br>*Shelves, etc.* | • An automatic dishwasher | • Allow items to adjust to room temperature.<br>• Dilute mild detergent with water and use a soft clean cloth or sponge for cleaning.<br>• Use a plastic bristle brush to get into crevices.<br>• Rinse surfaces with clean warm water. |

## How to remove odors from freezer

**⚠ WARNING**

- To avoid electrical shock which can cause severe personal injury or death, disconnect power to freezer before cleaning.

1. Move all food to another freezer.
2. **Disconnect power to the freezer.**
3. Wash all interior surfaces including door, floor and walls.
4. Clean corners, crevices and grooves thoroughly.
5. Wash all accessories and shelves by hand.
6. Dry thoroughly with soft clean cloth.
7. **Reconnect power to freezer and allow it to cool back down.**
8. Return food to freezer. Verify all food is wrapped tightly or in sealed containers to prevent further odor problems.
9. After 24 hours, check freezer to verify odor was eliminated.

**If odor is still present:**

1. Move all food to another freezer.
2. **Disconnect power to the freezer.**
3. Pack freezer with crumpled sheets of black and white newspaper.
4. Place plain charcoal briquettes in freezer on newspaper.
5. Close the freezer door and let stand 24 to 48 hours.
6. Remove charcoal briquettes and newspapers. Clean according to directions provided in the first column.
7. **Reconnect power to freezer and allow it to cool back down.**
8. Replace food in freezer in sealed, airtight containers to minimize odor contamination.
9. Placing a cotton swab soaked with vanilla extract or an open box of baking soda in the freezer may help prevent odors from returning.

## If you are moving:

Remove all frozen food and pack it in dry ice. Unplug the freezer and clean it thoroughly. Tape the door shut and tape electrical cord to the cabinet.

When you get to your new home, refer to pages 4 and 5 for information on installation and setting controls.

## Energy saving ideas

To conserve energy:

- Do not set controls colder than necessary to maintain a temperature range of 0° F (-18° C) or slightly below.
- Operate in normal room temperatures away from heat sources and direct sunlight.
- Keep freezer full.
- Keep door gaskets clean and pliable. Replace gaskets if worn.

# Defrosting

## ⚠ WARNING

- To avoid electrical shock which can cause severe personal injury or death, disconnect power to freezer before defrosting.
- Water damage due to improper defrosting or drainage may cause mold/mildew growth.

## ⚠ CAUTION

To avoid property damage, do not use sharp or pointed instruments to scrape frost from shelves or interior surfaces.

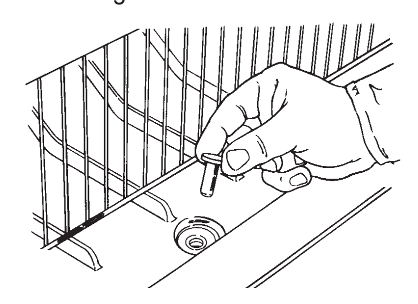
Manual defrost freezers need to be defrosted when frost has accumulated to approximately $^{1}/_{44}$" (6 mm) of thickness. Complete defrosting and cleaning should be done at least once a year. In high humidity areas, more frequent defrosting and cleaning may be necessary. The upper section of the freezer will generally have more frost accumulation than the lower. Frost should not be scraped or pulled out of the freezer, as damage may result.

Automatic Defrost Freezers (select models) do not require defrosting.

## MANUAL DEFROST FREEZERS

**(SELECT MODELS)**

1. Transfer food to another freezer or a well insulated cooler.
2. Disconnect power to freezer.
3. Remove the toe grille (select models) by pushing down and pulling it forward.
4. Reach underneath the freezer and pull out the defrost drain tube. Place the tube in a shallow pan or in a nearby floor drain.
5. Remove defrost drain plug (select models) from the bottom front of the freezer liner so the defrost water will flow into the drain tube.
   - Empty pan as often as necessary during the defrost.



**NOTE:** Some models do not have a drain plug and water collecting from the defrost will have to be removed manually.

6. To speed defrosting, pans of hot water may be placed on shelves in the freezer.
   - **Do not bend, scrape or try to move shelves. Shelves are part of the sealed cooling system and can be damaged.**
7. Once defrosted, clean the freezer according to guidelines in *Hints and Care*.
8. Clean defrost drain using a bottle brush. Flush the drain with clear water before replacing the drain tube and drain plug.
   - Drain plug must be properly installed and tightly sealed for efficient operation of the freezer.
9. Restore power to the freezer.

# How to Remove and Replace Light Bulb

**(SELECT MODELS)**

## ⚠ WARNING

To avoid electrical shock which can cause severe personal injury or death, disconnect power to freezer before replacing light bulb. After replacing light bulb, connect power.

## ⚠ CAUTION

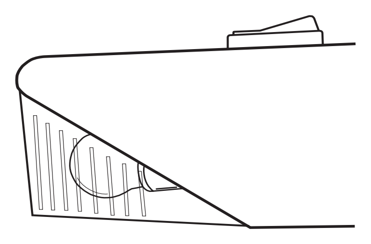
To avoid personal injury or property damage, observe the following:

- Allow light bulb to cool.
- Wear gloves when replacing light bulb.

**(SELECT MODELS)**

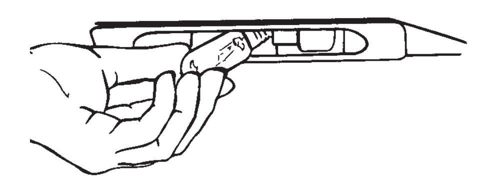
1. Disconnect freezer.
2. Remove light bulb.
3. Replace bulb.

**NOTE:** Replace bulb with same wattage appliance bulb.



**(SELECT MODELS)**

1. Disconnect freezer.
2. Pinch tabs on light cover and pull straight down.
3. Remove light bulb.
4. Replace bulb.



5. Replace protective cover.
6. Reconnect power supply.

**NOTE:** Replace bulb with same wattage appliance bulb.

# Freezing guidelines

## Freezer burn?

Freezer burn occurs when air reaches the surface of the food. The cold, dry air in the freezer causes the foodstuff to dry out in spots and lose quality. While freezer burn may not taste good, it does not make the food unsafe. Freezer burned portions should be cut away either before or after cooking the food.

## Color changes

Color changes can occur in frozen foods. This can cause ground beef to go from a bright, red to a darker, duller brown due to lack of oxygen. Freezing normally doesn't cause color changes in poultry, but it will cause changes to the color near the bones resulting in 'bone darkening'. These changes are only visual changes and do not indicate poor quality or unsafe food.

## Freezing facts

Maytag provides this information as a guide to aid in food preservation. For specific questions regarding food handling, cooking, or storage contact **USDA Meat and Poultry Hotline at 1-800-535-4555**.

- You can freeze almost any food, the main exceptions being eggs still in the shell and cans of foods.
- Frozen food kept at 0° F (-18° C) or slightly below will always be safe. Only the quality of food suffers over time.
- It is safe to freeze meat or poultry directly in supermarket wrapping. This wrapping is air permeable which allows freezer burn, so the meat should be used within one to two months.
- Freeze foods as quickly as possible. This prevents large ice crystals from forming which decreases food quality.
- Never stack packages to be frozen. Lay packages out in a single layer and then stack them after they are frozen.
- During a power outage, a full freezer will normally keep 2 days, a half full freezer about 1 day. Food should be stacked tightly to provide a nest of cold air–resisting thawing.
- As a general guideline, food 2" thick should freeze completely in about 2 hours.

## Defrosting foods

There are basic methods to defrost food safely. Food should never be defrosted at room temperature. This allows unsafe bacteria to grow while the food is thawing. To defrost safely use:

- **Refrigerator:** this allows the food to thaw in an environment that controls bacterial growth.

  Most foods require a day or two to defrost, approximately one day for each 5 lbs. of weight.
- **Cold water:** place food in a leakproof bag and immerse it in cold water (If bag leaks, food will become contaminated by bacteria). Check water frequently to verify it stays cold. Change water every thirty minutes. After thawing, refrigerate the food until it is ready to use.
- **Microwave:** cook food immediately after using a microwave to defrost food. Microwave defrosting warms food and can partially cook it, allowing bacteria to grow as it defrosts. Food cannot be refrozen until it is cooked.

# Packaging

Proper packaging helps prevent freezer burn, and helps limit odor transfer in the freezer.

For short term storage, freeze meat or poultry directly in supermarket wrapping. This meat should be used within 1 to 2 months.

For long term storage, follow these wrapping guidelines:

- Overwrap store wrapped packages with airtight heavy duty foil, plastic wrap, freezer paper or freezer bags.
- Freeze unopened vacuum wrapped packages as they are.
- Make sure lids are sealed tightly when using airtight freezer containers.
- Break down foods into smaller portions for faster freezing.
- Remove as much air as possible from packages before placing in the freezer.
- If a package has accidentally been torn or damaged while in the freezer, the food is still safe to eat. Just overwrap it or repackage it.
- It is not necessary to rinse meat or poultry before freezing.

## FREEZER STORAGE CHART*

**NOTE: Freezer storage time is for quality only. Frozen foods remain safe indefinitely.**

| Foodstuff | Months |
|---|---|
| Bacon and Sausage | 1 to 2 |
| Casseroles | 1 to 2 |
| Egg whites or egg substitutes | 12 |
| Gravy, meat or poultry | 2 to 3 |
| Ham, Hot Dogs and Lunch Meats | 1 to 2 |
| Meat, uncooked roasts | 9 |
| Meat, uncooked steaks or chops | 4 to 6 |
| Meat, uncooked ground | 3 to 4 |
| Meat, cooked | 2 to 3 |
| Poultry, uncooked whole | 12 |
| Poultry, uncooked parts | 9 |
| Poultry, uncooked giblets | 3 to 4 |
| Poultry, cooked | 3 to 4 |
| Soups and Stews | 2 to 3 |
| Wild game, uncooked | 8 to 12 |

** Provided by the USDA. Chart is based on food storage at 0° F (-18° C) or slightly below.*

# Cooking frozen foods

Foods can be cooked or reheated directly from the frozen state. The cooking time will increase to almost one and a half times it would normally take. Remember when cooking poultry or meat to remove paper wrapping, giblet sacks, and any strings that might burn during cooking. Some meats, such as pre-stuffed whole birds, must be cooked from the frozen state to ensure food safety. Remember to read the USDA label on the meat.

**NOTE:** Do not use a slow cooker for preparing foods from the frozen state.

# Freezing Guidelines, cont.

The chart below is provided by the USDA and should be used as a guideline only. When in doubt about food safety, it is always better to throw questionable food out.

| Food or Food Type | Still contains ice crystals and feels as cold as if refrigerated | Thawed. Held above 40° F for over 2 hours |
|---|---|---|
| **MEAT, POULTRY and SEAFOOD** | | |
| Beef, veal, lamb, pork and ground meats | Refreeze | Discard |
| Poultry and ground poultry | Refreeze | Discard |
| Variety meats (liver, kidney, heart, chitterlings) | Refreeze | Discard |
| Fish, shellfish, breaded seafood products | Refreeze, however, there will be some texture and flavor loss. | Discard |
| **DAIRY** | | |
| Milk | Refreeze, may lose some texture. | Discard |
| Eggs (out of shell) and egg products | Refreeze | Discard |
| Ice cream, frozen yogurt | Discard | Discard |
| Cheese (soft and semi-soft) | Refreeze, may lose some texture. | Discard |
| Hard cheeses | Refreeze | Refreeze |
| Shredded cheeses | Refreeze | Discard |
| Casseroles containing milk, cream, eggs, soft cheeses | Refreeze | Discard |
| Cheesecake | Refreeze | Discard |
| **FRUITS and VEGETABLES** | | |
| Juices—fruit | Refreeze | Refreeze, discard if mold, yeasty smell or sliminess develops |
| Juices—vegetables | Refreeze | Discard after held above 40° F (4° C) for 6 hours |
| Home, commercially packaged or blanched | Refreeze, will change in texture and flavor. | Discard after held above 40° F (4° C) for 6 hours or if mold, yeasty smell or sliminess develops |
| **BREADS and PASTRIES** | | |
| Breads, rolls, muffins, cakes (without custard fillings) | Refreeze | Refreeze |
| Cakes, pies, pastries with custard or cheese filling | Refreeze | Discard |
| Pie crusts, commercial and homemade bread dough | Refreeze, some quality loss may occur. | Refreeze, quality loss is considerable. |
| **OTHER** | | |
| Casseroles—pasta or rice based | Refreeze | Discard |
| Flour, cornmeal, nuts | Refreeze | Refreeze |
| Breakfast items– waffles, pancakes, bagels | Refreeze | Refreeze |
| Frozen meal, entrée, specialty items (pizza, sausage and biscuit, meat pie, and convenience foods) | Refreeze | Discard |

# Troubleshooting

You may save time and money by checking items below before calling for service. List includes common concerns that are not the result of defective workmanship or materials. If your question is not explained below, contact the CAIR® Center at 1-800-688-9900 in the U.S.A., or 1-800-688-2002 in Canada.

## Operation

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSES | WHAT TO DO |
|---|---|---|
| **Appliance not working** | Power outage | Make sure appliance is plugged in. |
| | Circuit breaker has tripped | Verify that circuit breaker is not tripped. |
| | Fuse has blown | Replace fuse, but do not change fuse capacity. |
| **Freezer not cooling** | Temperature control | Change control setting to 4 or above. |
| | Poor gasket seal | Clean gasket as described in *Hints and Care*. Apply light coating of petroleum jelly to gasket. |
| | Failed gasket | Have gasket replaced |
| | Food added recently | Wait 5 to 8 hours for temperature to stabilize after the addition of large quantities of unfrozen food. |
| **Freezer runs frequently** | Normal | Needs to run to maintain an even temperature. |
| | Door open | Close door. |
| | Temperature set too cold | Adjust temperature control to maintain freezer temperature. |
| | Poor gasket seal | Clean gasket as described in *Hints and Care*. Apply light coating of petroleum jelly to gasket. |
| | Poor clearance | Confirm that freezer has proper clearance on each side and vents are unobstructed as specified in *Installation Instructions*. |
| **Light fails to illuminate** | Bad bulb | Replace bulb as described in *Hints and Care* section. |
| | Switch not opening | Clean switch plunger to ensure proper operation. |
| | Bad switch | Have authorized servicer replace switch. |
| **Door lock key will not stay in lock** | Normal | Locks have "pop out key" function, preventing the key from being kept in the lock. This feature is to prevent child entrapment. |

# Troubleshooting, cont.

## Noise

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSES | WHAT TO DO |
|---|---|---|
| **Clicks** | Normal | Temperature control clicks when starting or stopping compressor. |
| **Gurgles and pops (like boiling water)** | Normal | Refrigerant flow through evaporator coil. |
| **Hum or pulsing sound** | Normal | Compressor operation. |

## Appearance

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSES | WHAT TO DO |
|---|---|---|
| **Water droplets on outside of freezer** | Poor gasket seal | Clean gasket as described in *Hints and Care*. Apply light coating of petroleum jelly to gasket. |
| **Water pooling in floor by freezer** | Poor or missing drain plug | Verify that drain plug is properly in place and sealed. Replace drain plug if seal is poor. |
| | Defrost drain pan | On Free-O-Frost™ models, confirm that the defrost drain pan is properly positioned. |

# NOTES

# Warranty & Service

## Warranty

**Limited One Year Warranty -**

**Parts and Labor**

**For one (1) Year** from the original retail purchase date, any part that fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

**Canadian Residents**

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for a compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. MAYTAG CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

# What is not covered by these warranties

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   a. Improper installation, delivery, or maintenance.
   b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   c. Misuse, abuse, accidents, unreasonable use, or acts of God.
   d. Incorrect electric current, voltage, electrical and/or gas supply.
   e. Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered or cannot be readily determined.
3. Light bulbs, water filters and air filters.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   a. Correct installation errors. For products requiring ventilation, rigid metal ducting must be used.
   b. Instruct the user on the proper use of the product.
   c. Transport the appliance to and from the servicer.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Expenses for travel and transportation for product service in remote locations.
8. Outside of the United States and Canada this warranty does not apply. Contact your dealer to determine if another warranty applies.
9. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

# If You Need Service

First see the Troubleshooting section in your Use and Care Guide or call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services, LLC, Customer Assistance at 1-800-688-9900 USA and 1-800-688-2002 Canada to locate an authorized servicer.

- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Services LLC, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 370,Cleveland,TN 37320-2370, or call **1-800-688-9900 U.S.A**. **and 1-800-688-2002 Canada**. U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services LLC, Customer Assistance.

**Notes:** When contacting about a service problem, please include
a. Your name, address and telephone number.
b. Model number and serial number.
c. Name and address of your dealer or servicer.
d. A clear description of the problem you are having.
e. Proof of purchase (sales receipt).




# Manuel du propriétaire

## Congélateurs verticaux

### Vous avez des questions?

Veuillez prendre contact avec nous (préparez vos numéros de modèle et de série) :

Maytag Services℠
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 39
403 West 4th Street North
Newton, Iowa 50208-0039
N° de téléphone 1-800-688-9900 aux É.-U.
1-800-688-2002 au Canada
Internet: http://www.maytag.com

### Conservez ces instructions pour vous y reporter par la suite.

Conservez ce manuel et la facture d'achat ensemble, en un lieu sûr, au cas où un service en vertu de la garantie serait nécessaire.

### Table des matières

# Merci d'avoir acheté un congélateur Maytag!

Veuillez lire attentivement ce manuel. Il vous fournira des informations sur l'entretien.

**Veuillez remplir la carte d'enregistrement et la retourner rapidement.** S'il n'y a pas de carte d'enregistrement, voyez comment prendre contact avec nous sur la couverture de votre manuel.

Lorsque vous prendrez contact avec Maytag, veuillez fournir les informations suivantes. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique, située sur la paroi interne du congélateur.

Numéro de modèle : ____________________________________________

Numéro de série : ____________________________________________

Date de l'achat : ____________________________________________

Adresse du détaillant : ____________________________________________

N° de téléphone du détaillant : ____________________________________________

## Avant d'appeler le service après-vente...

Si quelque chose vous semblait inhabituel, veuillez vérifier la section « *Recherche des pannes* », qui est prévue pour vous aider à résoudre les problèmes avant de faire appel au service après-vente.

## Que faire si ces caractéristiques sont différentes de celles de mon congélateur?

Ce manuel est prévu pour vous indiquer toute la variété possible de caractéristiques, disponibles dans la gamme de produits. Si votre congélateur n'a pas toutes les options qui sont indiquées, ce n'est pas une erreur. L'information fournie dans ce manuel s'applique à tous les modèles de la gamme de produits.

## Ce que vous devez savoir sur les instructions de sécurité

Les instructions de sécurité importantes et les avertissements paraissant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les situations et conditions éventuelles qui peuvent se présenter. Il faut faire preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de ce congélateur.

Prenez toujours contact avec votre détaillant, distributeur, agent de service ou fabricant, au sujet de problèmes ou conditions que vous ne comprenez pas.

## RECONNAISSEZ LES ÉTIQUETTES, PHRASES OU SYMBOLES SUR LA SÉCURITÉ

**⚠ DANGER**

**DANGER –** risques immédiats qui **RÉSULTERONT** en de graves blessures ou même la mort.

**⚠ AVERTISSEMENT**

**AVERTISSEMENT –** risques ou pratiques non sûres, qui **POURRAIENT** résulter en de graves blessures ou même la mort.

**⚠ ATTENTION**

**ATTENTION –** risques ou pratiques non sûres qui **POURRAIENT** résulter en blessures mineures.

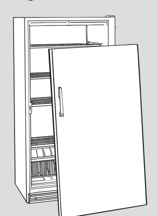
**⚠ DANGER**

**Pour réduire le risque de blessure ou même de mort, suivez les précautions de base, y compris les suivantes :**

**IMPORTANT :** Les risques d'enfermement et d'étouffement d'un enfant dans un congélateur n'ont pas disparu. Un congélateur abandonné demeure dangereux... même s'il ne reste ainsi accessible « que pendant quelques jours ». Lorsqu'on se débarrasse d'un vieux congélateur, il faut appliquer les instructions ci-dessous pour éviter tout accident.

Avant de jeter votre vieux congélateur :

- Démontez les portes.
- Laissez les clayettes en place pour qu'un enfant ne puisse pas facilement s'introduire dans le congélateur.



**⚠ AVERTISSEMENT**

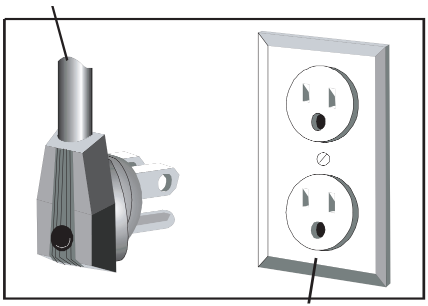
**Pour réduire le risque d'incendie, choc électrique, blessure ou même la mort lors de l'utilisation du congélateur, suivez ces précautions de base, y compris les suivantes :**

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le congélateur.
2. Respectez les prescriptions de tous les codes et règlements locaux.
3. Observez les instructions de liaison à la terre.
4. En cas d'incertitude quant à la qualité de la liaison à la terre de l'appareil, consultez un électricien qualifié.
5. **N'**utilisez **PAS** une canalisation de gaz pour la liaison à la terre.
6. **N'**utilisez **PAS** une tuyauterie d'eau froide pour la liaison à la terre.
7. Le congélateur est conçu pour être alimenté par un circuit électrique de 115 V, 15 A, 60 Hz. Ce circuit devrait être mis à la terre, indépendant, et ne devrait alimenter que cet appareil.
8. **NE** modifiez **PAS** la fiche du cordon électrique. Si la fiche ne convient pas à la prise, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise appropriée.
9. **N'**utilisez **PAS** un adaptateur pour fiche de branchement à deux broches, un câble de rallonge ou une barre de prises de courant.
10. **N'**enlevez **PAS** l'étiquette d'avertissement du cordon d'alimentation.
11. **N'**interférez **PAS** avec les commandes du congélateur.
12. **NE** réparez ou **NE** remplacez **JAMAIS** un composant du congélateur, sauf si ceci est spécifiquement recommandé dans le manuel de l'utilisateur ou les instructions de réparation publiées à l'intention de l'utilisateur. **N'**entreprenez **PAS** une intervention si l'intervenant ne comprend pas parfaitement les instructions ou ne possède pas les compétences nécessaires.
13. Veillez à toujours déconnecter le congélateur du circuit électrique avant d'entreprendre une intervention. Pour débrancher, saisissez la fiche – ne tirez pas sur le cordon.
14. Installez le congélateur conformément aux instructions d'installation. Chaque raccordement (eau, électricité et liaison à la terre) doit être conforme aux prescriptions des codes locaux, et doit éventuellement être réalisé par un personnel professionnel.
15. Veillez à maintenir le congélateur en bon état. Les chocs ou chutes peuvent susciter des dommages, des anomalies de fonctionnement de l'appareil ou des fuites. En cas de dommages, faites contrôler le congélateur par un technicien qualifié.
16. Remplacez la fiche de branchement ou le cordon d'alimentation en cas d'usure.
17. Lisez et respectez les instructions du fabricant concernant l'environnement idéal de conservation des produits placés dans le congélateur.
18. N'utilisez pas de dispositif électrique ou d'instrument pointu pour dégivrer votre congélateur.
19. Ne faites pas fonctionner le congélateur en présence de fumée explosive.
20. Ne rangez pas de substances inflammables près de cet appareil ou dans celui-ci.
21. Une fois que votre congélateur est en marche, ne touchez pas les surfaces froides du compartiment congélateur, particulièrement avec des mains humides ou mouillées. La peau risquerait d'adhérer à ces surfaces extrêmement froides.
22. Ce congélateur ne doit pas être installé en retrait ou encastré dans une armoire fermée. Il est conçu pour être installé seulement de façon autonome.
23. Les enfants ne doivent pas grimper sur le congélateur, s'y suspendre ou se tenir debout sur l'une de ses pièces.

# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Cet appareil est doté d'une fiche de branchement à 3 broches (pour liaison à la terre), ce qui assure une protection adéquate contre les risques de chocs électriques. On doit brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant reliée à la terre. Si la prise de courant disponible ne comporte que deux alvéoles, c'est au client qu'incombent la responsabilité et l'obligation personnelle de la faire remplacer par une prise de courant à 3 alvéoles convenablement reliée à la terre. On ne doit jamais, quelles que soient les circonstances, couper ou arracher la troisième broche (liaison à la terre) de la fiche de branchement. Il ne faut jamais utiliser une fiche d'adaptation.

Cordon d'alimentation avec fiche de branchement à trois broches.



Prise de courant murale reliée à la terre

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

## RETIREZ LE MATÉRIAU D'EMBALLAGE:

Retirez les matériaux, rubans et étiquettes avant d'utiliser le congélateur.

N'utilisez pas d'instruments pointus, d'alcool à friction, de liquides inflammables ou de nettoyants abrasifs. Ceux-ci pourraient endommager l'appareil.

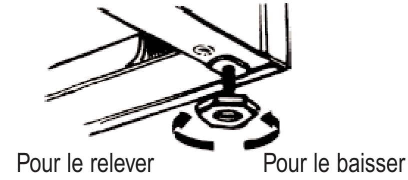
**Nettoyez votre congélateur avant de l'utiliser :**

1. À l'aide d'une éponge, d'un linge ou d'un papier essuie-tout et d'eau tiède additionnée de détergent doux, nettoyez l'intérieur et l'extérieur du réfrigérateur, la doublure de porte et le joint.
2. Rincez et séchez bien.

## CHOIX DE L'EMPLACEMENT DU CONGÉLATEUR:

1. Choisissez un emplacement sûr, à l'intérieur, à l'écart de la lumière directe du soleil ou de sources de chaleur comme cuisinière, lave-vaisselle, machines de lavage, évents de chaleur ou radiateurs.
2. **N'**entreposez **PAS** de produits inflammables comme de l'essence, près du congélateur.
3. Vérifiez la solidité du sol. Il devrait soutenir le poids d'un congélateur entièrement rempli.
4. Laissez au moins 7,5 cm (3 po) entre le haut du congélateur et le plafond.
5. Laissez au moins 2,5 cm (1 po) entre l'arrière du congélateur et le mur.
6. Laissez 7,5 cm (3 po) du chaque côté du congélateur pour faciliter l'installation.
7. Si le congélateur doit être contre un mur, vous pouvez laisser un espace supplémentaire sur le côté charnières pour que la porte puisse s'ouvrir plus largement.
8. Ce congélateur est conçu pour fonctionner à une température courante de 12.8 à 43 °C (55 à 110 °F).

## INSTALLATION DU CONGÉLATEUR :



Pour le relever Pour le baisser

1. Identifiez les deux pieds de mise à niveau avant parmi les matériaux d'emballage.
2. Vissez ces pieds dans les trous avant, à la partie inférieure du congélateur. L'arrière du congélateur repose sur 2 supports fixes.
3. Ajustez les 2 pieds avant pour que l'avant du congélateur soit légèrement plus haut que l'arrière. Si l'ajustement est correctement effectué, la porte se refermera d'elle-même à partir d'une ouverture de 25 cm (10 po).

# Commande de température

**REMARQUE :** Si le congélateur est couché sur le côté lors de l'expédition ou du transport, remettez-le à la verticale et attendez 12 heures avant de le brancher. Ceci évitera de l'endommager.

La commande du congélateur met en marche le système de refroidissement.

**Réglage initial :**

1. Réglez la commande sur 4.
2. Laissez le congélateur refroidir 6 à 8 heures avant de le remplir d'aliments. Laissez le congélateur refroidir une nuit avant d'ajouter de grandes quantités d'aliments non congelés. N'ajoutez jamais plus de 1 à 1,5 kg (2 à 3 livres) d'aliments non congelés par pied cube d'espace de congélateur.
3. 24 heures après l'addition de nourriture, réglez la commande au besoin.

**REMARQUE :** Lorsque le congélateur est mis en marche pour la première fois, le compresseur fonctionnera constamment jusqu'à ce que l'ensemble soit refroidi. Ceci peut prendre jusqu'à 6 à 8 heures ou plus, selon la température ambiante et le nombre de fois où le congélateur est ouvert.

L'extérieur du congélateur peut vous sembler tiède au toucher. Ceci est normal. La conception et la fonction principales du congélateur sont d'extraire la chaleur des aliments et de l'air se trouvant à l'intérieur du congélateur. Cette chaleur est transférée à l'air ambiant, ce qui explique que l'extérieur du congélateur puisse être tiède au toucher.

**Ajustement de la commande :**

1. Placez votre thermomètre ménager entre les paquets d'aliments ou placez-le dans un verre d'huile végétale posé dans le congélateur (l'huile végétale ne congèle pas).
   - Le thermomètre doit être prévu pour être utilisé dans un congélateur.
   - Le thermomètre doit lire les températures allant de -21 à 10 °C (-5 à 50 °F).
2. Attendez de 5 à 8 heures.
3. Vérifiez la température.
   - La température doit être de -18 °C (0 °F) ou légèrement inférieure.
4. Si la température n'est pas de cette valeur, ajustez la commande mais seulement d'un chiffre à la fois.
   - Tournez la commande vers un chiffre supérieur si vous désirez une température plus basse.
   - Tournez la commande vers un chiffre inférieur si vous désirez une température moins basse.
5. Attendez encore 24 heures et revérifiez la température.

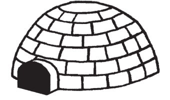
# Caractéristiques particulières

## Automatique Dégivrez

**(CERTAINS MODÈLES)**

Certains modèles choisis ont automatique pour dégivrer. Ceci permet au congélateur de fonctionner plus efficacement et silencieusement, réduisant au minimum les odeurs et vous libérant du souci de nettoyer le congélateur.

## Congélation rapide



**(CERTAINS MODÈLES)**

La congélation rapide est une caractéristique pratique qui permet de congeler plus rapidement de grandes quantités d'aliments. Pendant la congélation rapide, le congélateur fonctionne en continu pour amener la température à son niveau le plus bas.

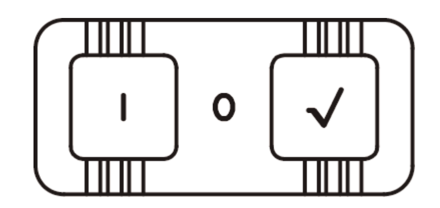
Pour utiliser cette caractéristique, il suffit de tourner le bouton de commande sur le symbole de l'igloo. Puis, placez les aliments non congelés dans le congélateur, en les étalant le plus possible. Remettez le congélateur à son réglage normal après 24 à 48 heures.

## Alarme sonore de température

**(CERTAINS MODÈLES)**

Certains modèles de congélateur ont une alarme de température qui donne un signal sonore. Cette alarme de température est située près de la commande de température.

L'alarme retentit si la température dans le congélateur augmente de 12 °C (10 °F) ou plus au-dessus de la normale pour un réglage choisi. L'alarme peut retentir aussi si la commande de température est tournée sur un réglage beaucoup plus froid ou si une grande quantité d'aliments non congelés est ajoutée en une seule fois. L'alarme est contrôlée par un commutateur à trois positions.




- ***0 = Arrêt*** Empêche l'alarme de retentir lorsque le congélateur est tiède comme pendant le démarrage initial ou le dégivrage.
- ***✓= Essai*** Retentit quelle que soit la température. Le système d'alarme devrait être testé au moins une fois par mois.
- ***I = Marche*** Réglage pour une utilisation normale du congélateur. Remettez le commutateur sur **I** après le dégivrage.

## Verrou de porte

**(CERTAINS MODÈLES)**

Pour utiliser le verrou :

1. Introduisez la clé dans le verrou d'environ 6 mm (11⁄44 po).
2. Tournez la clé à droite pour verrouiller le congélateur et à gauche pour le déverrouiller.

Une fois verrouillé ou déverrouillé, le verrou éjectera la clé, ce qui empêchera la clé de rester dans le verrou.

**⚠ AVERTISSEMENT**

Pour éviter que des enfants ne restent enfermés à l'intérieur du congélateur, conservez la clé hors de la portée des enfants et à l'écart du congélateur.

## Lampe intérieure

**(CERTAINS MODÈLES)**

La lampe intérieure éclaire le congélateur si l'éclairage est médiocre ou faible. La lampe est conçue et vérifiée pour éclairer tout en minimisant la génération de chaleur si la porte était laissée accidentellement entrouverte. Pour remettre en place l'ampoule, voyez la section *Conseils et Entretien*.

## Témoin de fonctionnement

**(CERTAINS MODÈLES)**

Le témoin de fonctionnement est normalement sur « ON » (Marche). Son but est de vous prévenir en cas d'absence de courant. Si pour une raison ou une autre, le courant n'arrive plus au congélateur (fusible grillé, fiche mal branchée, etc.) le voyant sera sur « OFF » (Arrêt).

**⚠ ATTENTION**

La présence de ce témoin n'est pas une indication du bon fonctionnement du système de congélation ni de températures appropriées de la nourriture.

# Conseils et entretien

## Comment nettoyer votre congélateur

**⚠ AVERTISSEMENT**

Pour éviter toute décharge électrique pouvant entraîner de graves blessures ou même la mort, débranchez le congélateur avant de le nettoyer. Après le nettoyage, rebranchez le congélateur.

**⚠ ATTENTION**

Pour éviter tout risque de blessure ou dommage matériel, observez les points suivants :

- Lisez et suivez les instructions du fabricant de tous les produits de nettoyage.
- **NE** lavez aucun accessoire, étagère ou clayette au lave-vaisselle. Ceux-ci risquent de se fissurer ou de se déformer.

| PIÈCE | NE PAS UTILISER | FAIRE |
|---|---|---|
| **Extérieur et portes texturés**<br>**Intérieur de caisse** | • Nettoyants abrasifs ou énergiques<br>• Ammoniaque<br>• Javellisant<br>• Solvants ou détergents concentrés<br>• Tampons de récurage en métal ou en plastique | • Utiliser 4 cuillères à soupe de bicarbonate de soude par litre (1 pinte) d'eau tiède savonneuse.<br>• Rincer les surfaces à l'eau tiède et propre et sécher immédiatement pour éviter les marques dues à l'eau. |
| **Joints de porte** | • Nettoyants abrasifs ou énergiques<br>• Tampons de récurage en métal ou en plastique | • Utiliser une éponge ou un linge propre et souple avec de l'eau tiède et savonneuse.<br>• Rincer les surfaces à l'eau tiède et propre et sécher immédiatement pour éviter les marques dues à l'eau. |
| **Accessoires**<br>*(Clayettes, etc.)* | • Lave-vaisselle | • Laisser les articles s'ajuster à la température ambiante.<br>• Diluer du détergent doux et utiliser une éponge ou un linge souple et propre pour le nettoyage.<br>• Utiliser une brosse à soies plastiques pour atteindre les interstices.<br>• Rincer les surfaces à l'eau tiède et propre. |

# Conseils et entretien, suite

## Comment désodoriser le congélateur

**⚠ AVERTISSEMENT**

- Pour éviter toute décharge électrique pouvant blesser gravement ou même entraîner la mort, débranchez le congélateur avant de le nettoyer.

1. Retirez toute la nourriture pour la placer dans un autre congélateur.
2. **Débranchez le congélateur.**
3. Lavez toutes les surfaces intérieures y compris porte, partie inférieure et parois.
4. Nettoyez soigneusement les coins, crevasses et rainures.
5. Lavez tous les accessoires et les clayettes à la main.
6. Séchez bien à l'aide d'un linge propre et doux.
7. **Rebranchez le congélateur et laissez-le refroidir.**
8. Remettez la nourriture dans le congélateur. Vérifiez qu'elle est bien enveloppée ou dans des contenants scellés pour éviter tout problème d'odeur.
9. Après 24 heures, vérifiez si les odeurs ont été éliminées.

**Si les odeurs sont toujours présentes :**

1. Retirez la nourriture et mettez-la dans un autre congélateur.
2. **Débranchez le congélateur.**
3. Remplissez le congélateur de feuilles de papier journal en noir et blanc, froissées.
4. Placez des briquettes de charbon de bois ordinaire dans le congélateur, sur du papier journal.
5. Fermez la porte du congélateur et laissez agir pendant 24 à 48 heures.
6. Retirez les briquettes et les journaux. Nettoyez conformément aux instructions fournies dans la première colonne.
7. **Rebranchez le congélateur et laissez-le refroidir.**
8. Remettez la nourriture dans le congélateur dans des contenants scellés, étanches à l'air, pour minimiser la contamination par les odeurs.
9. Placez un bâtonnet enroulé de coton trempé dans de l'extrait de vanille ou une boîte ouverte de bicarbonate de soude dans le congélateur pour aider à empêcher les odeurs de revenir.

## Si vous déménagez :

Retirez tous les aliments congelés et empaquetez-les dans de la glace sèche. Débranchez le congélateur et nettoyez-le bien. Fermez la porte et apposez du ruban dessus ainsi que sur le cordon électrique pour le plaquer contre la caisse.

Lorsque vous arrivez à votre nouvelle maison, reportez-vous aux pages 20 et 21 pour savoir comment installer le congélateur et régler les commandes.

## Conseils pour l'économie d'énergie

Pour conserver l'énergie :

- Ne réglez pas les commandes à un niveau plus froid qu'il n'est nécessaire pour maintenir une gamme de températures de -18 °C (0 °F) ou légèrement inférieure.
- Faites fonctionner le congélateur dans des températures ambiantes normales, à l'écart des sources de chaleur et de la lumière directe du soleil.
- Maintenez le compartiment congélateur plein.
- Gardez les joints de porte propres et souples. Remplacez les joints s'ils sont usés.

# Dégivrage

**⚠ AVERTISSEMENT**

- Pour éviter toute décharge électrique qui pourrait entraîner des graves blessures ou même la mort, interrompez l'alimentation du congélateur avant le dégivrage.
- Les dommages dus à l'eau par suite de dégivrage ou d'évacuation impropre peuvent entraîner la formation de mildiou/moisissure.

**⚠ ATTENTION**

Pour éviter des dommages matériels, n'utilisez pas d'instruments pointus ou acérés pour enlever le givre des clayettes ou des surfaces intérieures.

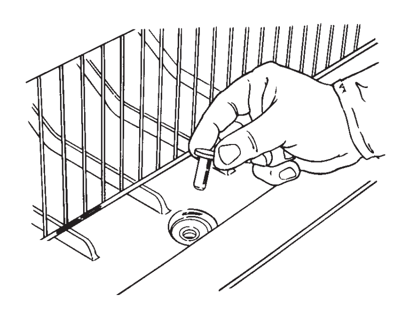
Les congélateurs à dégivrage manuel doivent être dégivrés lorsque le givre s'est accumulé jusqu'à une épaisseur d'environ 6 mm (11⁄44 po). Un dégivrage et un nettoyage complets doivent être effectués au moins une fois par an. Dans des zones très humides, un dégivrage et un nettoyage plus fréquents pourront être nécessaires. La partie supérieure du congélateur comportera en général plus de givre que la partie inférieure. Il ne faut pas gratter pour enlever le givre, ni le tirer, au risque sinon d'entraîner des dommages.

Automatique dégivrez les congélateurs (certains modèles) n'exigent pas le dégivrage.

## CONGÉLATEURS À DÉGIVRAGE MANUEL

**(CERTAINS MODÈLES)**

1. Transférez les aliments dans un autre congélateur ou dans une glacière bien isolée.
2. Interrompez l'alimentation électrique du congélateur.
3. Retirez la grille inférieure (certains modèles) poussez sur le dessus et la tirant vers l'avant.
4. Attrapez le tuyau d'évacuation de l'eau de dégivrage par-dessous le congélateur. Placez le tuyau dans un récipient peu profond ou dans un avaloir au sol proche.
5. Enlevez le bouchon d'évacuation (certains modèles) de l'avant, à la partie inférieure de la doublure du congélateur, pour que l'eau de dégivrage s'écoule dans le tuyau d'évacuation.
   - Videz le récipient aussi souvent que nécessaire pendant le dégivrage.



**REMARQUE :** Certains modèles ne comportent pas de bouchon d'évacuation et l'eau recueillie par le dégivrage devra être enlevée à la main.

6. Pour accélérer le dégivrage, vous pouvez placer des récipients d'eau très chaude sur les clayettes du congélateur.
   - **Il ne faut pas tordre, gratter ou essayer d'enlever les clayettes. Elles font partie du système de refroidissement scellé et peuvent être endommagées.**
7. Une fois le congélateur dégivré, nettoyez-le selon les instructions données dans *Conseils et Entretien*.
8. Nettoyez l'évacuation de l'eau de dégivrage à l'aide d'une brosse pour bouteilles. Rincez à l'eau propre avant de remettre le tuyau d'évacuation et le bouchon.
   - Le bouchon d'évacuation doit être correctement installé et bien fermé pour assurer un fonctionnement efficace du congélateur.
9. Rétablissez l'alimentation électrique du congélateur.

# Comment enlever et remplacer une ampoule

**(CERTAINS MODÈLES)**

**⚠ AVERTISSEMENT**

Pour éviter toute décharge électrique pouvant gravement blesser ou même entraîner la mort, interrompez l'alimentation électrique du congélateur avant de remplacer une ampoule. Après le remplacement de l'ampoule, rétablissez l'alimentation électrique.

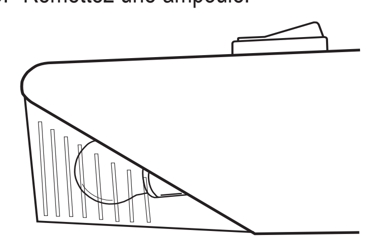
**⚠ ATTENTION**

Pour éviter blessures ou dommages matériels, observez les points suivants :

- Laissez l'ampoule refroidir.
- Portez des gants pour remplacer une ampoule.

**(SUR CERTAINS MODÈLES)**

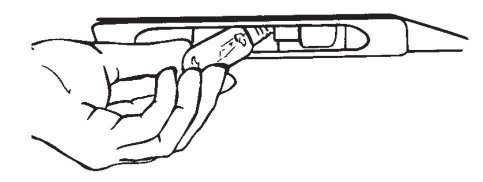
1. Débranchez le congélateur.
2. Retirez l'ampoule.
3. Remettez une ampoule.



**REMARQUE :** Remplacer l'ancienne ampoule par une nouvelle ampoule de même puissance nominale.

**(CERTAINS MODÈLES)**

1. Débranchez le congélateur.
2. Appuyez sur les taquets du cabochon et tirez-le vers le bas.
3. Retirez l'ampoule.
4. Remettez une ampoule.



5. Remettez le couvercle de protection.
6. Rebranchez le congélateur.

**REMARQUE :** Remplacer l'ancienne ampoule par une nouvelle ampoule de même puissance nominale.

# Directives de congélation

## Brûlures de congélation

Des brûlures de congélation se produisent lorsque l'air atteint la surface de la nourriture. L'air froid et sec du congélateur dessèche la nourriture par endroits en lui faisant perdre ses qualités. Même si, par suite de brûlures de congélation, la nourriture n'est plus aussi bonne au goût, il n'est cependant pas dangereux de la consommer. Il faudrait enlever les portions des aliments brûlées par congélation avant ou après avoir cuit les aliments.

## Changements de couleur

Des changements de couleur peuvent se produire sur les aliments congelés. Le bœuf haché peut en effet passer d'une couleur rouge brillante à une couleur brune plus foncée et terne, par suite de manque d'oxygène. La congélation ne change normalement pas la couleur des volailles, mais elle peut changer la couleur près des os, en les fonçant. Ces changements ne sont que visuels et n'indiquent pas que la qualité est médiocre ou la nourriture impropre à la consommation.

## Faits sur la congélation

Maytag fournit ces informations pour aider à préserver les aliments. Dans le cas de questions particulières concernant la manipulation des aliments, leur cuisson ou leur stockage, contactez le **Meat and Poultry Hotline de l'USDA au 1-800-535-4555.**

- Vous pouvez congeler pratiquement tout aliment, les principales exceptions étant les œufs encore dans les coquilles et les boîtes de conserve.
- Les aliments congelés, conservés à -18 °C (0 °F) ou légèrement en dessous, seront toujours sans danger pour la consommation. Seule la qualité de la nourriture en souffrira après un certain temps.
- Il est sans danger de congeler de la viande ou de la volaille directement dans l'emballage du supermarché. Cet emballage est perméable à l'air, ce qui entraîne des brûlures de congélation. C'est pourquoi la viande devrait être utilisée dans le mois ou les deux mois suivants, au maximum.
- Congelez les aliments aussi rapidement que possible. Ceci empêche la formation de gros cristaux de glace, diminuant la qualité des aliments.
- N'empilez jamais des paquets pour les congeler. Étalez-les en une couche simple puis empilez-les une fois qu'ils sont congelés.
- Lors d'une panne de courant, un congélateur plein continuera à être efficace pendant 2 jours normalement, et un congélateur à moitié plein, pendant environ 1 jour. La nourriture devrait être empilée étroitement pour offrir une meilleure résistance à la décongélation.
- En règle générale, des aliments d'une épaisseur de 5 cm (2 po) devraient congeler complètement en 2 heures environ.

## Décongélation des aliments

Il existe des méthodes de base pour décongeler des aliments sans danger. Ne décongelez jamais la nourriture à la température ambiante. Ceci entraîne la prolifération de bactéries dangereuses. Pour décongeler, procédez ainsi :

- **Réfrigérateur :** ceci permet à l'aliment de décongeler dans un environnement qui empêche la croissance des bactéries.

  La plupart des aliments ont besoin d'un jour ou deux pour décongeler, environ un jour pour 2,5 kg (5 livres).
- **Eau froide :** placez l'aliment dans un sac étanche et immergez-le dans l'eau froide (si le sac fuit, la nourriture sera contaminée par les bactéries). Vérifiez l'eau fréquemment pour vous assurer qu'elle reste froide. Changez l'eau toutes les trente minutes. Après le dégivrage, réfrigérez l'aliment jusqu'à qu'il soit prêt à être utilisé.
- **Micro-ondes :** Cuisez la nourriture immédiatement après l'avoir dégivrée aux micro-ondes. Le dégivrage par les micro-ondes chauffe l'aliment et peut partiellement le cuire, ce qui permet aux bactéries de croître pendant le dégivrage. La nourriture ne peut être recongelée tant qu'elle n'a pas été cuite.

# Emballage

Un bon emballage empêche les brûlures de congélation et aide à limiter le transfert des odeurs dans le congélateur.

Pour un entreposage à court terme, congelez la viande ou la volaille directement dans l'emballage du supermarché. Cette viande doit être utilisée dans le mois ou les deux mois qui suivent.

Pour un entreposage à long terme, suivez ces directives :

- Emballez les paquets empaquetés au magasin avec de la feuille d'aluminium épaisse, une pellicule plastique, du papier de congélation ou dans des sacs pour congélation.
- Congelez les paquets d'aliments enveloppés sous vide, non ouverts, tels qu'ils sont.
- Assurez-vous que les couvercles sont bien fermés sur les contenants pour congélation étanches à l'air.
- Scindez la nourriture en portions plus petites pour accélérer la congélation.
- Retirez autant d'air que possible des paquets avant de les placer au congélateur.
- Si un paquet a été accidentellement déchiré ou endommagé dans le congélateur, la nourriture peut toujours être consommée sans danger. Il suffit d'ajouter un emballage ou un nouvel empaquetage.
- Il n'est pas nécessaire de rincer la viande ou la volaille avant de la congeler.

## GUIDE DE CONSERVATION EN CONGÉLATEUR*

**REMARQUE : La durée de conservation indiquée préservera la qualité des aliments. Cependant, les aliments congelés resteront bons pour la consommation indéfiniment.**

| Aliment | Mois |
|---|---|
| Bacon et saucisses | 1 à 2 |
| Plats mijotés | 1 à 2 |
| Blancs d'œufs ou succédanés d'œufs | 12 |
| Sauces, viande ou volaille | 2 à 3 |
| Jambon, hot dogs et charcuterie | 1 à 2 |
| Viande, rôtis non cuits | 9 |
| Viande, steaks ou côtelettes non cuits | 4 à 6 |
| Viande, hachée non cuite | 3 à 4 |
| Viande, cuite | 2 à 3 |
| Volaille, non cuite, entière | 12 |
| Volaille, morceaux non cuits | 9 |
| Volaille, abattis non cuits | 3 à 4 |
| Volaille, cuite | 3 à 4 |
| Soupes et ragoûts | 2 à 3 |
| Gibier, non cuit | 8 à 12 |

** Fourni par l'USDA.*
*Le tableau est basé sur une conservation des aliments à une température de -18 °C (0 °F) ou légèrement inférieure.*

# Cuisson d'aliments congelés

Les aliments peuvent être cuits ou réchauffés directement à partir de l'état congelé. La durée de cuisson augmente de presque une fois et demie lorsque l'aliment est congelé plutôt que décongelé. Souvenez-vous que pour la cuisson de volaille ou de viande, il est nécessaire d'enlever l'emballage de papier, les sachets d'abattis et toute ficelle qui pourrait brûler pendant la cuisson. Certaines viandes, comme les volailles entières farcies, doivent être cuites à partir de l'état congelé pour garantir la sécurité alimentaire. Souvenez-vous de lire l'étiquette de l'USDA sur la viande.

**REMARQUE :** N'utilisez pas de mijoteuse pour préparer des aliments à partir de l'état congelé.

# DIRECTIVES DE CONGÉLATION, SUITE

Le tableau ci-dessous est fourni par l'USDA et ne doit servir que de guide. Lorsque vous avez un doute sur la sécurité alimentaire, il est toujours préférable de jeter l'aliment en question.

| Aliment ou type d'aliment | Renferme encore des cristaux de glace et semble aussi froid que s'il a été réfrigéré | Décongelé. Resté au-dessus de 4 °C (40 °F) pendant plus de 2 heures |
|---|---|---|
| **VIANDES, VOLAILLES ET FRUITS DE MER** | | |
| Bœuf, viande, agneau, porc et viandes hachées | Recongeler | Jeter |
| Volaille et volaille hachée | Recongeler | Jeter |
| Diverses viandes (foie, rognon, cœur, andouilles) | Recongeler | Jeter |
| Poisson, coquillage, fruits de mer panés | Recongeler, cependant il y aura perte de saveur et de texture | Jeter |
| **PRODUITS LAITIERS** | | |
| Lait | Recongeler, perte de texture possible | Jeter |
| Oeufs (hors coquilles) et produits à base d'œufs | Recongeler | Jeter |
| Crème glacée, yaourt glacé | Jeter | Jeter |
| Fromages (mous et semi-mous) | Recongeler, perte de texture possible | Jeter |
| Fromages durs | Recongeler | Recongeler |
| Fromages râpés | Recongeler | Jeter |
| Plats mijotés contenant lait, crème, œufs, fromages mous | Recongeler | Jeter |
| Gâteaux au fromage | Recongeler | Jeter |
| **FRUITS ET LÉGUMES** | | |
| Jus – fruits | Recongeler | Recongeler, jeter en cas d'odeur de levure, de moisissure ou si l'aliment est poisseux |
| Jus – légumes | Recongeler | Jeter si la nourriture est restée au-dessus de 4 °C (40 °F) pendant 6 heures |
| Mis en paquet ou blanchis à la maison ou commercialement | Recongeler, cependant risque de perte de saveur et de texture | Jeter si la nourriture est restée au-dessus de 4 °C (40 °F) pendant 6 heures ou en cas d'odeur de levure, de moisissure ou si l'aliment est poisseux |
| **PRODUITS DE BOULANGERIE ET PÂTISSERIES** | | |
| Pains, petits pains ronds, muffins, gâteaux (sans fourrage à la crème) | Recongeler | Recongeler |
| Gâteaux, tartes, pâtisseries avec crème ou garniture au fromage | Recongeler | Jeter |
| Pâte de tarte, pâte de pain fait à la maison ou commercialement | Recongeler, perte de qualité possible | Recongeler, perte de qualité considérable |
| **AUTRES** | | |
| Plats mijotés – à base de pâte ou de riz | Recongeler | Jeter |
| Farine, farine de maïs, noix | Recongeler | Recongeler |
| Articles pour petit déjeuner – gaufres, crêpes, bagels | Recongeler | Recongeler |
| Repas ou plats, articles spéciaux surgelés (pizza, saucisses et biscuits, tourtières et aliments prêts à servir) | Recongeler | Jeter |

# Recherche des pannes

Vous pourriez économiser du temps et de l'argent en vérifiant les différents points ci-dessous avant d'appeler le service après-vente. La liste comprend des problèmes courants qui ne sont pas le résultat de défauts de matériaux ou de fabrication. Si votre question ne trouve pas d'explication ci-dessous, prenez contact avec CAIR® Center au 1-800-688-9900 aux É.-U. ou 1-800-688-2002 au Canada.

## Fonctionnement

| PROBLÈME | CAUSES POSSIBLES | SOLUTION |
|---|---|---|
| **L'appareil ne fonctionne pas** | Panne de courant | S'assurer que l'appareil est branché. |
| | Disjoncteur déclenché | Vérifier que le disjoncteur n'est pas déclenché. |
| | Fusible grillé | Remplacer le fusible, mais sans changer la capacité du fusible. |
| **Le congélateur ne refroidit pas** | Commande de température | Changer le réglage de la commande à 4 ou plus. |
| | Mauvaise étanchéité du joint | Nettoyer le joint comme il est décrit sous *Conseils et entretien*. Appliquer une légère couche de vaseline sur le joint. |
| | Joint endommagé | Faire remplacer le joint. |
| | Nourriture ajoutée récemment | Attendre 5 à 8 heures que la température se stabilise après l'addition de grandes quantités d'aliments non congelés. |
| **Le congélateur fonctionne fréquemment** | Normal | Doit fonctionner pour maintenir une température égale. |
| | Porte ouverte | Fermer la porte. |
| | Température réglée à un niveau trop bas | Ajuster la commande de la température pour maintenir la température voulue dans le congélateur. |
| | Mauvaise étanchéité du joint | Nettoyer le joint comme il est décrit sous *Conseils et entretien*. Appliquer une légère couche de vaseline sur le joint. |
| | Dégagement inapproprié | S'assurer que le congélateur a un dégagement approprié de chaque côté et que les évents ne sont pas fermés, comme il est spécifié dans les *instructions d'installation*. |
| **La lampe n'éclaire pas** | Ampoule défectueuse | Remplacer l'ampoule comme il est décrit dans la section *Conseils et entretien.* |
| | Poussoir du commutateur, coincé | Nettoyer le poussoir du commutateur pour assurer un bon fonctionnement. |
| | Commutateur défectueux | Demander à un réparateur autorisé de remplacer le commutateur. |
| **La clé du verrou de la porte ne reste pas dans le verrou** | Normal | Les verrous ont une clé éjectable, empêchant la clé de rester dans le verrou. Cette caractéristique évite que les enfants ne s'enferment dans l'appareil. |

# Recherche des pannes, suite

## Bruits

| PROBLÈME | CAUSES POSSIBLES | SOLUTION |
|---|---|---|
| **Cliquetis** | Normal | La commande de température émet un déclic à l'arrêt ou au départ du compresseur. |
| **Gargouillis et claquements (comme de l'eau en ébullition)** | Normal | Le réfrigérant fait ce bruit en s'écoulant dans le serpentin de l'évaporateur. |
| **Bourdonnement ou bruit de pulsation** | Normal | Fonctionnement du compresseur. |

## Aspect

| PROBLÈME | CAUSES POSSIBLES | SOLUTION |
|---|---|---|
| **Gouttes d'eau sur l'extérieur du congélateur** | Mauvaise étanchéité du joint | Nettoyer le joint comme il est décrit sous *Conseils et entretien*. Appliquer une légère couche de vaseline sur le joint. |
| **Flaques d'eau sur le sol près du congélateur** | Bouchon d'évacuation manquant ou fermant mal | Vérifier que le bouchon d'évacuation est correctement en place et qu'il ferme bien.<br>Remplacer le bouchon s'il ne ferme pas bien. |
| | Plateau de dégivrage | Sur les modèles Free-O-Frost™, confirmer que le plateau de récupération de l'eau de dégivrage est correctement placé. |

# REMARQUES

# Garantie et service après-vente

## Garantie

**Garantie limitée d'un an - pièces et main-d'ouvre**

Durant une période **d'un (1) an** à compter de la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement.

**Résidents du Canada**

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les SEULES que le fabricant accorde. Ces garanties vous confèrent des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.*

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION DU PRODUIT COMME DÉCRITE PRÉCÉDEMMENT. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. MAYTAG CORPORATION NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES INTERDISENT L'EXCLUSION ET LA LIMITATION DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS AINSI QUE LES LIMITATIONS SUR LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. IL EST DONC POSSIBLE QUE CES LIMITATIONS NE S'APPLIQUENT PAS À VOUS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET IL SE PEUT QUE VOUS AYIEZ D'AUTRES DROITS, QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

# Ne sont pas couverts par ces garanties

1. Les problèmes et dommages résultant des situations suivantes :
   a. Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
   b. Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
   c. Mauvais emploi, emploi abusif, accidents, usage non raisonnable, ou catastrophe naturelle.
   d. Courant électrique, tension, alimentation électrique ou en gaz incorrects.
   e. Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules, filtres à eau et filtres à air.
4. Les produits achetés à des fins commerciales ou industrielles.
5. Les frais de dépannage ou de visite pour :
   a. Correction d'erreurs de mise en service. Pour les produits nécessitant une ventilation, un conduit métallique rigide doit être utilisé.
   b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
   c. Transport de l'appareil chez le réparateur et retour de l'appareil chez l'utilisateur.
6. Tout aliment perdu en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Dépenses de déplacement et de transport pour la réparation du produit dans des endroits éloignés.
8. Cette garantie n'est pas valide à l'extérieur des États-Unis et du Canada. Communiquez avec votre détaillant pour savoir si une autre garantie s'applique.
9. Dommages indirects ou accessoires subis par toute personne à la suite d'une quelconque violation des garanties. Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de responsabilité en ce qui concerne les dommages directs ou indirects. L'exclusion ci-dessus peut en conséquence ne pas s'appliquer à votre cas.

# Si vous avez besoin d'aide

Consultez d'abord la section sur le dépannage dans le manuel d'utilisation et d'entretien, puis appelez le détaillant de qui vous avez acheté votre appareil ou le service à la clientèle de Maytag Services LLC au 1-800-688-9900 aux États-Unis et au 1-800-688-2002 au Canada pour savoir où trouver un réparateur autorisé.

• Veillez à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres renseignements concernant les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE

.• Si le détaillant ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrivez à Maytag Services LLC à l'adresse suivante: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 États-Unis, ou appelez au 1-800-688-9900 aux États-Unis ou au 1-800-688-2002 au Canada.

• Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements sur les pièces sont disponibles auprès du service à la clientèle de Maytag Services LLC.

**Remarques:** Veillez à fournir l'information suivante lorsque vous communiquez avec nous au sujet d'un problème:

a. Vos nom, adresse et numéro de téléphone;
b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
c. Nom et adresse du détaillant avec la date l'appareil acheté;
d. Description détaillée du problème observé;
e. Preuve d'achat (facture de vente).




# Manual del Usuario

## Congeladores Verticales

### ¿Consultas sobre las características?

Por favor póngase en contacto con nosotros indicando su número de modelo y de serie:

Maytag Services℠
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 39
403 West 4th Street North
Newton, Iowa 50208-0039
Tel. 1-800-688-9900 en EE.UU.
1-800-688-2002 en Canadá
Internet: http://www.maytag.com

### Conserve estas instrucciones para referencia futura.

Conserve este manual y su recibo de compra en un lugar seguro en caso de que necesite servicio bajo la garantía.

## Tabla de Materias

# ¡Le agradecemos que haya comprado este congelador Maytag!

Por favor lea atentamente este Manual del Usuario. Contiene información sobre el mantenimiento adecuado.

**Complete la tarjeta de registro y envíela oportunamente.** Si no encuentra la tarjeta de registro, vea la información sobre contacto en la portada de su manual.

Cuando se ponga en contacto con Maytag, por favor proporcione la siguiente información. La información sobre el producto se encuentra en la pared interior del congelador.

Número de Modelo ____________________________________________________________

Número de Serie______________________________________________________________

Fecha de Compra _____________________________________________________________

Nombre del Distribuidor _______________________________________________________

Dirección del Distribuidor ______________________________________________________

No. de Teléfono del Distribuidor _________________________________________________

## Antes de solicitar servicio...

Si se presenta algún problema, por favor consulte la sección *"Localización y Solución de Averías"*, que ha sido diseñada para ayudarle a resolver problemas básicos antes de llamar a un técnico de servicio.

## ¿Qué sucede si estas características son distintas a las de mi modelo?

Este manual tiene por objeto mostrarle una variedad de características que están disponibles en la línea de productos. Si su congelador no tiene todas las opciones que se muestran, no debe considerarse como un error. La información proporcionada es válida para todos los modelos de la línea de productos.

## INFORMACIÓN SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Las advertencias e instrucciones importantes sobre la seguridad que aparecen en este manual no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, efectúe mantenimiento o cuando use este congelador.

Siempre póngase en contacto con su distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

### RECONOZCA LOS SIMBOLOS, ADVERTENCIAS Y ETIQUETAS DE SEGURIDAD

**⚠ PELIGRO**

**PELIGRO** - Riesgos inmediatos que **CAUSARAN** lesión personal grave o mortal.

**⚠ ADVERTENCIA**

**ADVERTENCIA** - Peligros o prácticas no seguras que **PODRIAN** causar lesión personal grave o mortal.

**⚠ ATENCION**

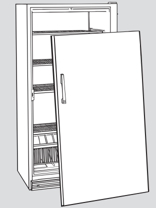
**ATENCION** - Peligros o prácticas no seguras que **PODRIAN** causar lesión personal menos grave.

**⚠ PELIGRO**

**A fin de reducir el riesgo de lesión o muerte, siga las precauciones básicas incluyendo las siguientes:**

**IMPORTANTE:** Los problemas de atrapamiento y asfixia de los niños no han quedado relegados al pasado. Los congeladores desechados o abandonados son peligrosos - "aunque sólo se dejen unos días". Si va a deshacerse de su congelador antiguo, por favor siga las siguientes instrucciones para ayudar a prevenir accidentes.

Antes de deshacerse de su congelador antiguo:



- Retire las puertas.
- Deje las parrillas en su lugar de modo que los niños no puedan entrar fácilmente.

**⚠ ADVERTENCIA**

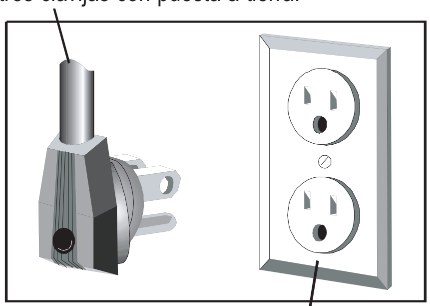
**A fin de reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesión grave o mortal cuando use su refrigerador, siga estas precauciones básicas, incluyendo las siguientes:**

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el congelador.
2. Observe todos los códigos y reglamentos locales.
3. Asegúrese de seguir las instrucciones de puesta a tierra.
4. Consulte con un electricista calificado si no está seguro de que el electrodoméstico está puesto a tierra en forma correcta.
5. **NO** use una tubería del gas para la puesta a tierra.
6. **NO** use una tubería de agua fría para la puesta a tierra.
7. El congelador ha sido diseñado para funcionar en una línea de 115 voltios, 15 amps., 60 ciclos. Se debe disponer de un circuito separado, puesto a tierra para ser usado por este electrodoméstico solamente.
8. **NO** modifique el enchufe del cordón eléctrico. Si el enchufe no calza en el tomacorriente, haga instalar un tomacorriente apropiado por un electricista calificado.
9. **NO** use un adaptador de dos clavijas, un cordón de extensión ni regletas protectoras de tomas múltiples.
10. **NO** retire la etiqueta de advertencia del cordón eléctrico.
11. **NO** manipule indebidamente los controles del congelador.
12. **NO** repare ni reemplace ninguna pieza del congelador a menos que sea específicamente recomendado en el Manual del Usuario o en las instrucciones para reparaciones por el usuario. **NO** intente hacer reparaciones si no comprende las instrucciones o si son demasiado complicadas para sus conocimientos.
13. Siempre desenchufe el congelador antes de intentar cualquier reparación. Desenchufe el cordón tomándolo del enchufe no tirando del cordón.
14. Instale el congelador de acuerdo con las instrucciones de instalación. Todas las conexiones para el agua, energía eléctrica y puesta a tierra deben cumplir con los códigos locales y ser realizadas por personal calificado cuando sea necesario.
15. Mantenga su congelador en buen estado. Si se golpea o deja caer se puede ocasionar daño o malfuncionamiento o escapes. Si ocurre daño, haga revisar el congelador por un técnico de servicio calificado.
16. Reemplace los cordones eléctricos que estén gastado y/o los enchufes sueltos.
17. Siempre lea y siga las instrucciones de conservación y del medio ambiente ideal recomendado por el fabricante para los alimentos que están siendo guardados en el refrigerador.
18. No use ningún dispositivo eléctrico ni ningún instrumento afilado cuando descongele su congelador.
19. No haga funcionar el congelador en presencia de vapores explosivos.
20. No guarde sustancias inflamables cerca de este artefacto o en su interior.
21. Después de que el congelador está funcionando, no toque las superficies frías del compartimiento del congelador, especialmente cuando sus manos estén húmedas o mojadas. La piel puede adherirse a estas superficies extremadamente frías.
22. Este congelador no debe ser empotrado ni encastrado en un armario cerrado. Ha sido diseñado para instalación autoestable solamente.
23. Los niños no deben treparse, colgarse ni pararse en ninguna parte del congelador.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Este electrodoméstico está equipado con un enchufe de tres clavijas con puesta a tierra para su protección contra el posible peligro de choques eléctricos. Se debe enchufar en un tomacorriente puesto a tierra. Si sólo se dispone de un tomacorriente estándar para enchufe de dos clavijas, el cliente tiene la responsabilidad y obligación de reemplazarlo por un tomacorriente de tres alvéolos debidamente puesto a tierra. Por ningún motivo corte o retire la tercera clavija (puesta a tierra) del cordón eléctrico. No use un tapón adaptador.

Cordón eléctrico con enchufe de tres clavijas con puesta a tierra.



Tomacorriente mural del tipo con puesta a tierra.

# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

## REMOCION DE LOS MATERIALES DE EMPAQUE:

Retire los materiales de empaque, cintas y etiquetas antes de usar el congelador.

No use instrumentos afilados, alcohol para fricciones, líquidos inflamables ni limpiadores abrasivos. Estos pueden dañar los materiales del congelador.

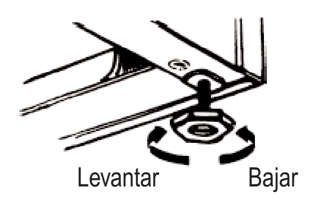
**Limpie el congelador antes de usarlo:**

1. Use una esponja, un paño o toallas de papel y detergente suave con agua tibia para limpiar el exterior e interior del congelador, el interior de la puerta y la junta.
2. Enjuague y seque bien.

## SELECCION DE LA UBICACION DEL CONGELADOR:

1. Ubique el congelador en un lugar seguro, en el interior, lejos de la luz directa del sol o de fuentes de calor tal como una estufa, lavavajillas, lavadoras de ropa, rejillas o radiadores de calor.
2. **NO** guarde líquidos inflamables, tal como gasolina cerca del congelador.
3. Verifique la resistencia del piso. Debe poder soportar el peso de un congelador completamente cargado.
4. Deje por lo menos 7,5 cm (3") entre la parte superior del congelador y el techo.
5. Deje por lo menos 2,5 cm (1") entre la parte trasera del congelador y la pared.
6. Deje 7,5 cm (3") a cada lado del congelador para facilidad de instalación.
7. Si el congelador va a ser colocado contra una pared, usted debería dejar espacio adicional en el lado de las bisagras de modo que la puerta tenga más amplitud para abrirla.
8. Este congelador ha sido diseñado para funcionar a una temperatura ambiente de 55° a 110° F (12.8° a 43° C).

## INSTALACION DEL CONGELADOR:




1. Ajuste los 2 tornillos delanteros de modo que la parte delantera del congelador quede ligeramente más alta que la parte trasera. Cuando el ajuste es correcto, la puerta se cerrará cuando esté abierta a 25,4 cm (10").

# Control de la temperatura

**NOTA:** Si el congelador es embarcado o transportado de costado, colóquelo en posición vertical y espere 12 horas antes de enchufarlo. Esto evita que el congelador se dañe.

El control del congelador pone en marcha el sistema de enfriamiento.

**Ajuste inicial del control:**

1. Coloque el control del congelador en 4.
2. Espere 6 a 8 horas para que el congelador se enfríe antes de guardar los alimentos congelados. Deje que el congelador se enfríe durante toda la noche antes de agregar cantidades grandes de alimentos no congelados. Nunca agregue más de 0,9 a 1,3 kilos (2 a 3 libras) de alimentos no congelados por pie cúbico de espacio del congelador.
3. Después de 24 horas de agregar alimentos, ajuste el control como lo desee.

**NOTA:** Cuando el congelador se pone en marcha por primera vez, el compresor funcionará constantemente hasta que se enfríe el gabinete. Esto puede demorar hasta 6-8 horas o más, dependiendo de la temperatura ambiente y del número de veces que se abra la puerta del congelador.

La parte exterior del congelador puede sentirse tibia. Esto es normal. El diseño y la función principal del congelador es extraer el calor de los paquetes y del espacio vacío del interior del congelador. Este calor es transferido al aire ambiente, por tal motivo la parte exterior del congelador puede sentirse tibia.

**Ajuste del control:**

1. Coloque el termómetro ajustado entre paquetes congelados o colóquelo en un vaso de aceite vegetal dentro del congelador (el aceite vegetal no se congelará).
   - El termómetro debe ser del tipo para usar en congeladores.
   - La escala del termómetro debe ser de -5° a 50° F (-21° a 10° C).
2. Espere de 5 a 8 horas.
3. Verifique la temperatura.
   - La lectura de la temperatura debe ser de 0° F (-18° C) o ligeramente inferior.
4. Si la temperatura no está dentro del límite, ajuste el control solamente un número cada vez.
   - Gire el control a un número más alto si desea una temperatura más fría.
   - Gire el control a un número más bajo si se desea una temperatura menos fría.
5. Espere 24 horas más y vuelva a verificar la temperatura.

# Características especiales

## Automática descon-gelación

**(MODELOS SELECTOS)**

Modelos selectos tienen automático descongelar. Esto permite que el congelador funcione más eficiente y silenciosamente, se reducen los olores y evita la molestia de tener que limpiar el congelador.

## 'Fast Freeze' (Congelación rápida)

**(MODELOS SELECTOS)**

'Fast Freeze' es una característica conveniente que permite la congelación más rápida de cantidades grandes de alimentos. Durante 'Fast Freeze', el congelador funciona continuamente para reducir la temperatura del congelador al nivel más frío.

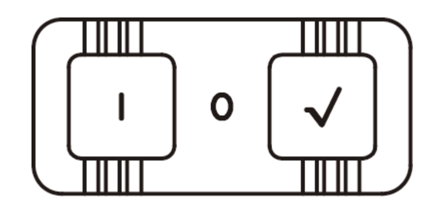
Para usar 'Fast Freeze', simplemente gire la perilla de control al símbolo del iglú. Luego coloque los alimentos no congelados en la cavidad del congelador, esparciéndolos lo más posible. Retorne el congelador a su ajuste normal después de 24 a 48 horas.

## Alarma del monitor de temperatura

**(MODELOS SELECTOS)**

Algunos modelos de congeladores están equipados con un monitor de temperatura que emite una alarma sonora. La alarma del monitor de temperatura se encuentra cerca del control de la temperatura.

La alarma suena si la temperatura en el congelador aumenta 10° F (12° C) o más sobre la temperatura normal para el ajuste seleccionado. La alarma puede sonar si la perilla del control de la temperatura es girada a un ajuste más frío o si se agrega una cantidad grande de alimentos no congelados de una sola vez. La alarma es controlada por un interruptor de tres posiciones.




- ***0 = OFF (Apagada)*** evita que la alarma suene cuando el congelador está tibio, tal como durante la puesta en marcha inicial o descongelación.
- ***✓ = TEST (Prueba)*** hace sonar la alarma independiente de la temperatura. Se debe verificar el funcionamiento del sistema de la alarma por lo menos una vez al mes.
- ***1 = ON (Encendida)*** este es el ajuste correcto para uso normal del congelador. Vuelva a colocar el interruptor en 1 después de la descongelación.

## Cerradura de la puerta

**(MODELOS SELECTOS)**

Para usar la cerradura de la puerta:

1. Inserte la llave en la cerradura aproximadamente 6 mm (1/4").
2. Gire la llave a la derecha para cerrar con llave el congelador y a la izquierda para abrirlo.

Una vez que esté cerrado con llave o que se abra, la cerradura empujará la llave hacia afuera, evitando que la llave permanezca en la cerradura.

**⚠ ADVERTENCIA**

A fin de evitar que los niños queden atrapados dentro del congelador, mantenga la llave fuera del alcance de los niños y lejos del congelador.

## Luz interior

**(MODELOS SELECTOS)**

La luz interior sirve para iluminar el congelador cuando existan condiciones de iluminación deficientes o inadecuadas. La luz ha sido diseñada y probada para proporcionar claridad a la vez que reduciendo a un mínimo el calor generado si la puerta es accidentalmente dejada abierta. Para reemplazar la luz interior, consulte la sección *Consejos y Cuidado.*

## Luz indicadora de alimentación eléctrica

**(MODELOS SELECTOS)**

La luz indicadora de alimentación eléctrica normalmente estará "Encendida". Su propósito es advertirle cuando hay una falla de energía eléctrica. Si por cualquier razón se interrumpe la energía eléctrica hacia el congelador (fusible fundido, enchufe suelto, etc.) la luz indicadora se "apagará".

**⚠ ATENCION**

La luz indicadora encendida no es indicación de temperaturas apropiadas de los alimentos ni de funcionamiento apropiado del sistema de refrigeración.

# Consejos y cuidado

## Limpieza del congelador

**⚠ ADVERTENCIA**

A fin de evitar un choque eléctrico que puede causar una lesión personal severa o mortal, desenchufe el congelador antes de la limpieza. Vuelva a conectar la energía eléctrica después de la limpieza.

**⚠ ATENCION**

A fin de evitar una lesión personal o daños materiales, observe lo siguiente:

- Lea y siga las instrucciones del fabricante para todos los productos de limpieza.
- **NO** coloque las parrillas ni los accesorios en el lavavajillas. Se puede causar agrietamiento o deformación de los accesorios.

| PARTE | NO USE | USE |
|---|---|---|
| **Exterior y puertas texturadas**<br>**Interior del gabinete** | • Limpiadores abrasivos o ásperos<br>• Amoníaco<br>• Blanqueador a base de cloro<br>• Detergentes o solventes concentrados<br>• Esponjas de restregar de metal o de plástico texturado | • 4 cucharadas de bicarbonato disuelto en 1 litro (1 cuarto de galón) de agua jabonosa tibia.<br>• Enjuague las superficies con agua tibia limpia y seque inmediatamente para evitar las manchas de agua. |
| **Juntas de la puerta** | • Limpiadores abrasivos o ásperos<br>• Esponjas de restregar de metal o de plástico texturado | • Use agua tibia jabonosa y un paño o una esponja limpia y suave.<br>• Enjuague las superficies con agua tibia limpia y seque inmediatamente para evitar las manchas de agua. |
| **Accesorios**<br>*Parrillas, etc.* | • Un lavavajillas automático | • Espere a que los artículos se ajusten a la temperatura ambiente.<br>• Disuelva el detergente suave con agua y use un paño limpio y suave o una esponja para limpiar.<br>• Use una escobilla de cerdas de plástico para llegar hasta los lugares estrechos.<br>• Enjuague las superficies con agua tibia y limpia. |

## Como eliminar los olores del congelador

**⚠ ADVERTENCIA**

- A fin de evitar un choque eléctrico que puede causar una lesión personal severa o mortal, desenchufe el congelador antes de la limpieza.

1. Mueva todos los alimentos a otro congelador.
2. **Desenchufe el congelador.**
3. Lave todas las superficies interiores incluyendo la puerta, la parte inferior y las paredes.
4. Lave minuciosamente las esquinas, hendiduras y ranuras.
5. Lave a mano todos los accesorios y las parrillas.
6. Seque bien con un paño limpio y suave.
7. **Enchufe el congelador y déjelo que se vuelva a enfriar.**
8. Vuelva a colocar los alimentos en el congelador. Verifique que todos los alimentos estén bien envueltos o en envases sellados a fin de evitar problemas de olores adicionales.
9. Después de 24 horas, verifique el congelador para comprobar si el olor fue eliminado.

**Si el olor persiste:**

1. Mueva todos los alimentos a otro congelador.
2. **Desenchufe el congelador.**
3. Llene el congelador con hojas arrugadas de periódico blancas y negras.
4. Coloque briquetas de carbón en el congelador sobre los periódicos.
5. Cierre la puerta del congelador y deje reposar durante 24 a 48 horas.
6. Retire las briquetas de carbón y los periódicos. Limpie siguiendo las instrucciones indicadas en la primera columna.
7. **Vuelva a enchufar el congelador y déjelo enfriar.**
8. Vuelva a colocar los alimentos en el congelador en envases sellados y herméticos a fin de reducir la propagación de olores.
9. Si se coloca una mota de algodón empapada con extracto de vainilla o una caja abierta de bicarbonato en el congelador se puede evitar que los olores se repitan.

## Si cambia de domicilio:

Retire todos los alimentos congelados y cúbralos con hielo seco. Desenchufe el congelador y límpielo bien. Coloque cinta en la puerta para mantenerla cerrada y sujete el cordón eléctrico con cinta adhesiva en el gabinete.

Cuando llegue a su nuevo hogar, consulte las páginas 36 y 37 para obtener información sobre la instalación y ajuste de los controles.

## Consejos para ahorrar energía

Para conservar energía:

- No ajuste los controles más fríos que lo necesario para mantener un límite de temperatura de 0° F (-18° C) o ligeramente más bajo.
- Haga funcionar el congelador en temperaturas ambientes normales, lejos de fuentes de calor y luz directa del sol.
- Mantenga el congelador lleno.
- Mantenga las juntas de la puerta limpia y flexible. Reemplace las juntas si se desgastan.

# Descongelación

## ⚠ ADVERTENCIA

- A fin de evitar un choque eléctrico que puede causar una lesión personal severa o mortal, desenchufe el congelador antes de descongelarlo.
- El daño causado por el agua debido a descongelación o desagüe inapropiado puede causar crecimiento de mildiú/moho.

## ⚠ ATENCION

A fin de evitar daños materiales, no use instrumentos puntiagudos o afilados para raspar la escarcha de las parrillas o de las superficies interiores.

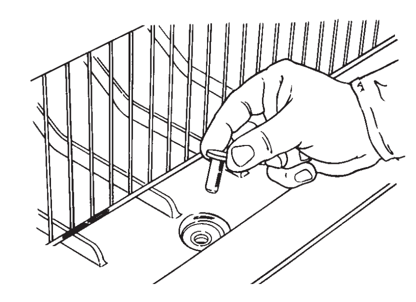
Los congeladores con descongelación manual necesitan ser descongelados cuando la escarcha acumulada tiene 6 mm (11⁄44") de grosor. Una limpieza y descongelación completa debe hacerse por lo menos una vez al año. En zonas de alta humedad, puede ser necesario descongelación y limpieza más frecuente. La sección superior del congelador generalmente tiene más acumulación de escarcha que la inferior. La escarcha no debe rasparse ni tirar de ella para sacarla del congelador pues se puede ocasionar daño.

Automático descongele los congeladores (modelos selectos) no requieren la descongelación.

## CONGELADORES CON DESCONGELACION MANUAL

**(MODELOS SELECTOS)**

1. Transfiera todos los alimentos a otro congelador o a un enfriador con buen aislamiento.
2. Desenchufe el congelador.
3. Retire la rejilla inferior (modelos selectos) empújela hacia abajo y tirando de ella hacia adelante.
4. Llegue hasta debajo del congelador y extraiga el tubo de desagüe de descongelación. Coloque el tubo en una olla poco honda o en un desagüe de piso cercano.
5. Retire el tapón de desagüe (modelos selectos) desde la parte delantera inferior del forro del congelador de modo que el agua de descongelación fluya hacia el tubo de desagüe.
   - Vacíe la olla tan a menudo como sea necesario durante la descongelación.



**NOTA:** Algunos modelos no tienen un tapón de desagüe y el agua que se acumula de la descongelación tendrá que ser removida manualmente.

6. Para acelerar la descongelación, se pueden colocar recipientes con agua caliente en las parrillas del congelador.
   - **No doble, raspe ni trate de mover las parrillas. Las parrillas forman parte del sistema de enfriamiento sellado y pueden dañarse.**
7. Una vez que esté descongelado, limpie el congelador siguiendo las indicaciones de la sección *Consejos y cuidado.*
8. Limpie el desagüe del agua de la congelación usando una escobilla para botellas. Lave el desagüe con agua limpia antes de volver a instalar el tubo de desagüe y el tapón de desagüe.
   - El tapón de desagüe debe quedar bien instalado y herméticamente sellado para funcionamiento eficiente del congelador.
9. Vuelva a conectar la energía eléctrica hacia el congelador.

# Como retirar y cambiar el foco

**(MODELOS SELECTOS)**

## ⚠ ADVERTENCIA

A fin de evitar un choque eléctrico que puede causar una lesión personal severa o mortal, desenchufe el congelador antes de cambiar el foco. Vuelva a enchufar el congelador después de cambiar el foco.

## ⚠ ATENCION

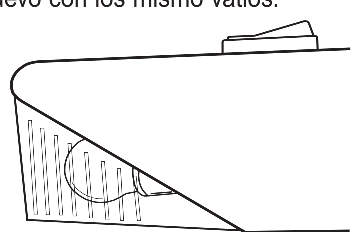
A fin de evitar una lesión personal o daños materiales, observe lo siguiente:

- Espere a que el foco se enfríe.
- Use guantes cuando cambie el foco.

**(MODELOS SELECTOS)**

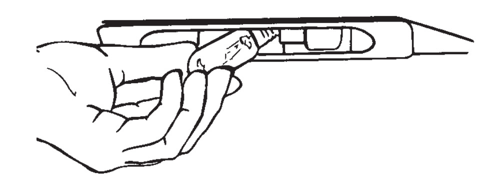
1. Desenchufe el congelador.
2. Retire el foco.
3. Instale el foco nuevo.

**NOTA:** Sustituya el bombillo viejo por uno nuevo con los mismo vatios.



**(MODELOS SELECTOS)**

1. Desenchufe el congelador.
2. Apriete las lengüetas de la cubierta de la luz y tire de ella directamente hacia abajo.
3. Retire el foco.
4. Instale el foco nuevo.



5. Vuelva a colocar la cubierta protectora.
6. Vuelva a enchufar el congelador.

**NOTA:** Sustituya el bombillo viejo por uno nuevo con los mismo vatios.

# Indicaciones para la congelación

## Quemadura de congelación

La quemadura de congelación ocurre cuando llega aire a la superficie del alimento. El aire frío y seco del congelador seca los alimentos en algunos puntos y los hace perder la calidad. Aun cuando la quemadura de congelación puede afectar el sabor del alimento no se considera que su ingestión sea perjudicial para la salud. Se recomienda cortar las porciones quemadas antes o después de cocinar el alimento.

## Cambios de color

Los alimentos congelados pueden experimentar cambios de color. La carne picada de vacuno puede cambiar de un color rojo brillante a un café opaco más oscuro debido a falta de oxígeno. Normalmente la congelación no produce cambios de color en la carne de ave, pero causará cambios de color cerca de los huesos haciéndolos "más oscuros". Estos cambios son sólo visuales y no indican calidad deficiente o perjudicial del alimento.

## Datos sobre la congelación

Maytag ofrece esta información como una guía para ayudar a la preservación de los alimentos. Para consultas específicas relacionadas con la manipulación, cocción o conservación de los alimentos póngase en contacto con la **'Meat and Poultry Hotline'** del **USDA** (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos) llamando al **1-800-535-4555**.

- Usted puede congelar prácticamente cualquier alimento siendo las excepciones principales los huevos enteros y las latas de conserva.
- El alimento congelado mantenido a 0° F (-18° C) o ligeramente más bajo siempre será apropiado para consumo. Solamente la calidad del alimento se ve afectada con el pasar del tiempo.
- No es perjudicial para la salud congelar carne de vacuno o de ave directamente como viene envuelta del supermercado. Sin embargo, la envoltura es permeable al aire y pueden ocurrir quemaduras de congelación, por lo tanto la carne debe ser usada dentro de uno o dos meses.
- Congele los alimentos tan pronto como sea posible. Esto evita la formación de cristales de hielo grandes que disminuyen la calidad de los alimentos.
- Nunca apile uno sobre otro los paquetes que se van a congelar. En vez distribúyalos en una sola capa y luego apílelos una vez que estén congelados.
- Durante una interrupción de la corriente eléctrica, por lo general un congelador lleno se mantendrá bien durante 2 días y un congelador a medio llenar durante aproximadamente 1 día. El alimento debe apilarse en forma estrecha para ofrecer una mejor resistencia a la descongelación.
- Como una guía general, los alimentos de 5 cm (2") de grosor deben congelarse completamente en aproximadamente 2 horas.

## Descongelación de los alimentos

Existen tres métodos básicos para descongelar los alimentos en forma segura. El alimento no debe ser nunca descongelado a temperatura ambiente. Esto permite el crecimiento de bacteria cuando el alimento se está descongelando. Para descongelar el alimento sin peligro use lo siguiente:

- **Refrigerador:** esto permite que el alimento se descongele en un ambiente que impide el crecimiento de bacteria.

  La mayoría de los alimentos necesitan de uno o dos días para descongelarse, aproximadamente un día por cada 2,25 kilos (5 libras) de peso.
- **Agua fría:** coloque el alimento en una bolsa estanca y sumérjala en agua fría (si la bolsa tiene escape, el alimento se contaminará con bacteria). Verifique el agua a menudo para comprobar que se mantiene fría. Cambie el agua cada 30 minutos. Después de la descongelación, refrigere el alimento hasta que esté listo para ser usado.
- **Microondas:** cocine inmediatamente el alimento que haya sido descongelado en el microondas. El microondas calienta el alimento al descongelarlo y puede cocinarlo parcialmente, permitiendo el crecimiento de bacteria a medida que se descongela. El alimento no puede volver a congelarse hasta que no se haya cocinado.

# Empaquetado

Un buen empaquetado ayuda a evitar las quemaduras de congelación y a limitar la transferencia de olores en el congelador.

Para conservación a corto plazo, congele las carnes incluyendo la carne de ave directamente en el envase del supermercado. Estas carnes se deben usar dentro de 1 a 2 meses.

Para conservación a largo plazo, siga las siguientes instrucciones:

- Cubra los paquetes del supermercado con una envoltura de papel de aluminio grueso, envoltura de plástico, papel para congelador o bolsas para congelación.
- Congele los paquetes cerrados al vacío sin abrirlos, tal como están.
- Asegúrese de que las tapas de los envases estén herméticamente selladas.
- Divida los alimentos en porciones más pequeñas para congelación más rápida.
- Retire tanto aire como sea posible de los paquetes antes de colocarlos en el congelador.
- Si algún paquete se rompió o dañó accidentalmente cuando estaba en el congelador, el alimento todavía se puede comer sin peligro. Basta con envolverlo o reenvasarlo nuevamente.
- No es necesario enjuagar la carne antes de congelarla.

## TABLA DE CONSERVACION EN EL CONGELADOR*

**NOTA: La conservación en el congelador es para alimentos de buena calidad solamente. Los alimentos congelados permanecen adecuados para consumo indefinidamente.**

| Alimento | Meses |
|---|---|
| Tocino y salchicha | 1 a 2 |
| Cacerolas | 1 a 2 |
| Claras de huevo o sucedáneos de huevos | 12 |
| Salsas, carne, aves | 2 a 3 |
| Jamón, hot dogs y fiambres | 1 a 2 |
| Carnes, asados sin cocinar | 9 |
| Carnes, biftecs o chuletas sin cocinar | 4 a 6 |
| Carnes, carne picada sin cocinar | 3 a 4 |
| Carne, cocinada | 2 a 3 |
| Pollo, entero sin cocinar | 12 |
| Pollo, presas sin cocinar | 9 |
| Pollo, menudillos | 3 a 4 |
| Pollo, cocinado | 3 a 4 |
| Sopas y estofados | 2 a 3 |
| Aves de caza, sin cocinar | 8 a 12 |

** Provista por el USDA.*
*La tabla se basa en conservación de alimentos a 0° F (-18° C) o ligeramente inferior*

# Cocción de alimentos congelados

Los alimentos pueden ser cocinados o recalentados directamente en su estado congelado. El tiempo de cocción aumentará a casi una vez y media lo que normalmente demoraría cocinar un alimento que no esté congelado. No olvide cuando cocine pollo o carnes retirar la envoltura de papel, las bolsas de menudillos y cualquier cuerda que se pueda quemar durante la cocción. Algunas carnes, tal como aves enteras rellenas, deben ser cocinadas cuando están congeladas a fin de garantizar la seguridad alimenticia. No olvide leer la etiqueta del USDA que tenga la carne.

**NOTA:** No use una olla de cocción lenta para preparar alimentos que están congelados.

# Indicaciones para la congelación, cont.

La tabla siguiente es provista por el USDA y debe ser usada como una guía solamente. Cuando tenga dudas sobre la seguridad de algún alimento, es siempre mejor desechar tal alimento.

| Alimento o tipo de alimento | Todavía contiene cristales de hielo y se siente tan frío como si estuviera refrigerado | Descongelado. Mantenido sobre 40° F (4° C) por más de 2 horas |
|---|---|---|
| **CARNE, AVES y MARISCOS** | | |
| Carne de vacuno, ternera, cordero, cerdo y carnes picadas | Volver a congelar | Desechar |
| Carne de ave y carne de ave picada | Volver a congelar | Desechar |
| Carnes diversas (hígado, riñón, corazón, menudos de cerdo) | Volver a congelar | Desechar |
| Pescado, mariscos, mariscos empanizados | Volver a congelar, sin embargo, habrá pérdida de textura y de sabor. | Desechar |
| **PRODUCTOS LACTEOS** | | |
| Leche | Volver a congelar, puede haber pérdida de textura. | Desechar |
| Huevos (sin cáscara) y productos a base de huevos | Volver a congelar | Desechar |
| Helados, yogur congelado | Desechar | Desechar |
| Queso (blando y semiblando) | Volver a congelar, puede haber pérdida de textura. | Desechar |
| Quesos duros | Volver a congelar | Volver a congelar |
| Quesos rayados | Volver a congelar | Desechar |
| Cacerolas a base de leche, crema, huevos, quesos blandos | Volver a congelar | Desechar |
| Pastel de queso | Volver a congelar | Desechar |
| **FRUTAS y VERDURAS** | | |
| Jugos-fruta | Volver a congelar | Volver a congelar, desechar si se desarrolla moho, olor a levadura o aspecto legamoso. |
| Jugos-verduras | Volver a congelar | Desechar si ha permanecido a sobre 40° F (4° C) durante 6 horas. |
| Envasados o blanqueados en el hogar o comercialmente | Volver a congelar, cambiará de textura y sabor. | Desechar si ha permanecido a sobre 40° F (4° C) durante 6 horas o si se desarrolla moho, olor a levadura o aspecto legamoso. |
| **PANES y PASTELITOS** | | |
| Panes, buñuelos, panquecitos, pasteles (sin relleno de natilla) | Volver a congelar | Volver a congelar |
| Pasteles, pays, pastelitos con relleno de natilla o queso | Volver a congelar | Desechar |
| Masa de pays, masa de pan casero o comercial | Volver a congelar, puede ocurrir pérdida de calidad | Volver a congelar, la pérdida de calidad es considerable. |
| **OTROS** | | |
| Cacerolas - a base de fideos o arroz | Volver a congelar | Desechar |
| Harina, harina de maíz, nueces | Volver a congelar | Volver a congelar |
| Artículos para el desayuno-gofres, panqueques, roscas de pan | Volver a congelar | Volver a congelar |
| Comida congelada, plato principal, artículos especiales (pizza, salchicha y galletas, pay de carne y alimentos listos para servir) | Volver a congelar | Desechar |

# Localización y solución de averías

Usted puede ahorrar tiempo y dinero verificando la información que se incluye en la tabla siguiente antes de hacer una llamada de servicio. La lista incluye los problemas más comunes que no son el resultado de materiales o fabricación defectuosa. Si su consulta no está explicada a continuación, póngase en contacto con CAIR® Center llamando al 1-800-688-9900 en los EE.UU. o al 1-800-688-2002 en Canadá.

## Funcionamiento

| PROBLEMA | CAUSAS POSIBLES | SOLUCION |
|---|---|---|
| **El congelador no funciona** | Falla de energía eléctrica | Asegúrese de que el aparato esté enchufado. |
| | Disyuntor disparado | Verifique si el disyuntor se ha disparado. |
| | Fusible fundido | Cambie el fusible, pero no cambie la capacidad del fusible. |
| **El congelador no enfría** | Control de temperatura | Cambie el ajuste del control a 4 o más alto. |
| | Sello deficiente de la junta | Limpie la junta como se describe en *Consejos y cuidado.* Aplique una leve capa de vaselina a la junta. |
| | Junta dañada | Haga reemplazar la junta. |
| | Alimento agregado recientemente | Espere 5 a 8 horas para que la temperatura se estabilice después de agregar cantidades grandes de alimentos no congelados. |
| **El congelador funciona frecuentemente** | Normal | Necesita funcionar para mantener una temperatura uniforme. |
| | Puerta abierta | Cierre la puerta. |
| | Temperatura ajustada a un nivel muy frío | Ajuste el control de temperatura para mantener la temperatura del congelador. |
| | Sello deficiente de la junta | Limpie la junta como se describe en *Consejos y cuidado.* Aplique una leve capa de vaselina a la junta. |
| | Despeje deficiente | Verifique si el congelador tiene el despeje apropiado a cada lado y que los respiraderos no estén obstruidos como se indica en las *Instrucciones de Instalación.* |
| **La luz no ilumina** | Foco defectuoso | Reemplace el foco como se describe en la sección *Consejos y cuidado.* |
| | Interruptor no funciona | Limpie el pulsador del interruptor para asegurar funcionamiento apropiado. |
| | Interruptor defectuoso | Haga reemplazar el interruptor por un técnico autorizado. |
| **La llave de la cerradura de la puerta no permanece en la cerradura** | Normal | Las cerraduras tienen una llave eyectable que evita que la llave permanezca en la cerradura. El propósito de esta característica es evitar que los niños queden atrapados dentro del aparato. |

# Localización y solución de averías, cont.

## Ruidos

| PROBLEMA | CAUSAS POSIBLES | SOLUCION |
|---|---|---|
| **Chasquidos** | Normal | El control de temperatura hace un chasquido cuando pone en marcha o detiene el compresor. |
| **Gorjeos y ruidos secos (como agua hirviendo)** | Normal | Refrigerante que circula a través del serpentín del evaporador. |
| **Murmullo o ruido de pulsación** | Normal | Funcionamiento del compresor. |

## Aspecto

| PROBLEMA | CAUSAS POSIBLES | SOLUCION |
|---|---|---|
| **Gotitas de agua en la parte exterior del congelador** | Sello deficiente de la junta | Limpie la junta como se describe en *Consejos y cuidado.* Aplique una leve capa de vaselina a la junta. |
| **Acumulación de agua en el piso junto al congelador** | Tapón de desagüe gastado o faltante | Verifique que el tapón de desagüe esté bien instalado y sellado. Reemplace el tapón si el sellado es deficiente. |
| | Bandeja de desagüe de descongelación | En los modelos Free-O-Frost™, asegúrese de que la bandeja de desagüe de descongelación esté correctamente colocada. |

# Notas

# Garantía y servicio

## Garantía

**Garantía limitada de un año –**

**Piezas y mano de obra**

Durante **un (1) año** a partir de la fecha original de compra al detal, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante eluso normal en el hogar mano de obra, kilometraje/millaje, transporte, costo del viaje y costo del diagnóstico, si fuese necesario.

**Residentes Canadienses**
Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de prueba correspondientes para cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

*Las garantías específicas expresadas anteriormenteson las UNICAS garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA SOLUCIÓN PARA EL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA AQUÍ. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O DE APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO DE TIEMPO MÍNIMO PERMITIDO POR LA LEY. MAYTAG CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD, POR LO QUE ESTAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. USTED TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

# Lo que No Cubren Estas Garantías:

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes situaciones:
   a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
   b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizados por el fabricante o taller de servicio autorizado.
   c. Mal uso, abuso, accidentes, uso no razonable o hechos fortuitos.
   d. Corriente, voltaje, suministro eléctrico o suministro de gas incorrectos.
   e. Ajuste inadecuado de cualquier.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no se pueden determinar fácilmente.
3. Bombillas, filtros de agua y filtros de aire.
4. Los productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
   a. Corregir errores de instalación. Para los productos que requieran ventilación, se deben usar conductos de metal rígido.
   b. Instruir al usuario en el uso adecuado del producto.

c. Transporte del electrodoméstico al establecimiento de servicio y de regreso.

6. Cualquier pérdida de alimentos debido a fallas del refrigerador o congelador.
7. Costos de viaje y transporte de servicio en áreas remotas.
8. Esta garantía no se aplica fuera de los Estados Unidos y Canadá. Póngase en contacto con su distribuidor para determinar si se aplica cualquier otra garantía.
9. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

# Si necesita servicio

Primero revise la sección de localización y solución de averías en su guía de uso y cuidado o llame al distribuidor donde adquirió el lectrodoméstico. También puede llamar a Maytag Services LLC, Atención al cliente, al 1-800-688-9900 en EE.UU. y al 1-800-688-2002 en Canadá para ubicar a un agente de servicio calificado.

• Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTÍA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para obtener servicio bajo la garantía.

• ISi el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Services LLC, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-9900 en EE.UU. y al 1-800-688-2002 en Canadá.**

• Las guías del propietario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Services LLC, Atención al cliente.

**Notas:** Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información:
a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
b. Número de modelo y número de serie;
c. Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
d. Una descripción clara del problema que está experimentando;
e. Comprobante de compra (recibo de compra).